কিরণলেখা রায়

জল খাবার

সম্পাদনা

ডঃ অরুণা চট্টোপাধ্যায়

কল্লোল
৫৭-এ কারবালা ট্যাঙ্ক লেন। কলকাতা ৬

উৎসর্গ পত্র

যাঁহার স্নেহে আমার পত্নীর বাল্য ও কৈশোর সুখময় ছিল, যাঁহার জন্য আমার পত্নীর কৈশোর ও অন্তিমকাল বারাণসীতে অতিবাহিত হইয়াছিল এবং শেষ পর্য্যন্ত যাঁহার ক্রোড়ে মস্তক রাখিয়া তাঁহার *কাশীলাভ ঘটিয়াছিল, যৌবনে পতিহারা এবং বার্দ্ধক্যে পুত্রহারা, দিঘাপতিয়া রাজ ও বংশ পাতা মহানুভব তীক্ষ্ণবুদ্ধি *ভারতচন্দ্র রায় এবং সৌম্যা অমৃত সুন্দরীর একমাত্র সন্তান, আমার পত্নীর সেই চির-দুঃখিনী পিতামহী স্বর্গীয়া বামাসুন্দরী চৌধুরাণী মহাশয়ার পুণ্য নাম স্মরণে তাঁহার স্নেহের পুত্তলীর সংগৃহীত এই 'জল খাবার'-খানি উৎসর্গীকৃত হইল। ইতি—

দয়ারামপুর
জেলা রাজসাহী
বৈশাখ, ১৩৩১ সাল

শ্রীশরৎকুমার রায়
(দিঘাপতিয়া)

ভূমিকা

'বরেন্দ্র রন্ধনে'র পরিশিষ্ট গ্রন্থ স্বরূপ 'জল খাবার' প্রকাশিত হইল। কিন্তু বরেন্দ্র রন্ধনে যে প্রকার বরেন্দ্রের নিজস্ব রন্ধনই বিশেষভাবে সঙ্কলিত হইয়াছে এতৎ গ্রন্থে সে নিয়ম রক্ষিত হইতে পারে নাই। 'খাবারে'র মধ্যে কোনগুলি বরেন্দ্রের নিজস্ব তাহা নির্ণয় করিতে পারি নাই। আমার স্ত্রীর যত প্রকার খাবার প্রস্তুত প্রণালী জানা ছিল যতটা সম্ভব তৎসমস্তই ইহাতে সন্নিবেশিত করিয়াছি। তবে স্বতঃই বরেন্দ্রের অধিবাসীর পক্ষে নিজদেশ (বরেন্দ্র) প্রচলিত খাবারগুলি সম্বন্ধেই অধিকতর অভিজ্ঞতা থাকাই স্বাভাবিক। সুতরাং এতৎ গ্রন্থ মধ্যে বরেন্দ্রের নিজস্ব খাবারগুলিই প্রাধান্য লাভ করিয়াছে বলিয়া বোধ হয়। উদাহরণ স্বরূপ 'সন্দেশ' ও 'দহি'র উল্লেখ করা যাইতে পারে,—এতদুভয় অন্ততঃ খাঁটি বারেন্দ্র। (শ্রদ্ধাস্পদ ডাক্তার স্যর নীলরতন সরকারের মত, সন্দেশ ও দহি সম্পর্কে বরেন্দ্রই অগ্রদূত।)

এই পুস্তিকায় খাবারগুলি যথাক্রমে পর্য্যায়ানুযায়ী বিভাগ করিয়া লিপিবদ্ধ করিবার যথাসাধ্য চেষ্টা পাইয়াছি, তাহাতে কৃতকার্য্য হইয়াছি কিনা পাঠক পাঠিকা বিচার করিবেন। বরেন্দ্র রন্ধনের পন্থানুসরণে এতৎ গ্রন্থেও কতকগুলি বৈদেশীক খাবার প্রস্তুত প্রণালী দিয়াছি; এতৎ সম্বন্ধে তৎগ্রন্থে যাহা বলিয়াছি এবারেও আমার তাহাই বক্তব্য।

দয়ারামপুর
জেলা রাজসাহী
বৈশাখ, ১৩৩১ সাল

শ্রীশরৎকুমার রায়
(দিঘাপতিয়া)

গ্রন্থ সম্পর্কে

দিঘাপতিয়া-কুমার শরৎকুমার রায়ের সহধর্মিণী কিরণলেখা রায়ের সংকলিত এবং সংগৃহীত 'জলখাবার' পুনর্মুদ্রণ হলো। 'জলখাবার' আত্মপ্রকাশ করেছিল ১৩৩১ বঙ্গাব্দে অর্থাৎ ১৯৩৮ খ্রিস্টাব্দে। ১৩২৫ বঙ্গাব্দে কিরণলেখার মৃত্যুর পর গ্রন্থটি কলকাতার ভারত মিহির যন্ত্রে অবিনাশচন্দ্র চক্রবর্তী দ্বারা প্রকাশিত এবং সর্বেশ্বর ভট্টাচার্য দ্বারা মুদ্রিত হয়ে প্রকাশিত হয়।

কুমার শরৎকুমার রায় এবং তাঁর সহধর্মিণী কিরণলেখা রায়ের পরিচয় কল্লোল থেকে প্রকাশিত আমার সম্পাদিত কিরণলেখা রায়ের 'বরেন্দ্র রন্ধন' গ্রন্থের ভূমিকায় দিয়েছি। এখানে তার পুনরাবৃত্তি নিষ্প্রয়োজন। শুধু এটুকু বলা যেতে পারে, বঙ্গদেশের ঐতিহ্য এবং সংস্কৃতির প্রতি কুমার শরৎকুমার রায়ের গভীর অনুরাগ এবং ভালবাসা ছিল। স্ত্রী কিরণলেখা রায় তাঁর স্বামীর আদর্শে অনুপ্রাণিত এবং উৎসাহিত হয়েই 'জলখাবার' সংকলন করেছিলেন।

'জলখাবার' বরেন্দ্র রন্ধনের পরিশিষ্ট গ্রন্থরূপেই আত্মপ্রকাশ করেছিল। ওই গ্রন্থে বেশ কিছু রান্না এবং তাদের পাক-প্রণালী বরেন্দ্রভূমিকে কেন্দ্র করেই পরিবেশিত। তবে 'জলখাবার'-গ্রন্থে শুধুমাত্র বরেন্দ্র অঞ্চলের খাবার এবং তাদের প্রকরণ পদ্ধতি সুনির্দিষ্ট করা যায়নি। এ প্রসঙ্গে ভূমিকা অংশে দিঘাপতিয়া কুমার শরৎকুমার রায় লিখেছেন : 'খাবারের মধ্যে কোনগুলি বরেন্দ্রের নিজস্ব তাহা নির্ণয় করিতে পারি নাই। আমার স্ত্রীর যত প্রকার খাবার প্রস্তুত প্রণালী জানা ছিল যতটা সম্ভব তৎসমস্তই ইহাতে সন্নিবেশিত করিয়াছি।'

কিরণলেখার 'জলখাবার'-এ বাঙালির খাদ্য অভ্যাসের দু'বেলা জলখাবারের আয়োজন অনেকটাই আছে। বাঙালির ঐতিহ্যবাহী জলখাবার খই, মুড়কি, মুড়ি-চানাচুর বা মুড়ি-বাদাম কিংবা মুখরোচক চালভাজা, চিড়েভাজা আজও চলে আসছে। মুড়ি আজও অপরিহার্য জলখাবার। এছাড়া বিভিন্ন প্রকারের পুরি বা কচুরি, শিঙাড়া, নিমকি, লুচি, পরোটা কালে কালে বাঙালির জলখাবারে গুরুত্ব পেয়েছে। এ সবই কিরণলেখা নির্মাণ পদ্ধতিসহ তাঁর 'জলখাবার'-এ সংযোজন করেছেন। তাঁর জলখাবারের বৈশিষ্ট্য প্রত্যেকটি অধ্যায়ের সূচনাতে কিরণলেখা প্রত্যেকটি অধ্যায়ের বিশেষত্বকে দেখিয়েছেন। 'পূরিকা' অধ্যায়কে পূরিকা নাম দেওয়া কেন, ডালের পুর ব্যতীত অন্যান্য জিনিসের পুর মিশিয়ে কীভাবে, কত রকমের পূরিকা বা কচুরি হয়, কোন্ কোন্ অঞ্চলের লোকেরা জলখাবার হিসেবে গ্রহণ করে তার পরিচয়ও শ্রীমতী কিরণলেখা দিয়েছেন। 'রাধাবল্লভী পূরী'-র নামকরণের বৈশিষ্ট্য জানাতে গিয়ে

কিরণলেখা লিখেছেন, 'মুর্শিদাবাদ-কাঁদি রাজবংশের কুলদেবতা শ্রীশ্রী রাধাবল্লভ জীউর ভোগে এই পূরি নিত্য দেয় বলিয়া ইহার নাম 'রাধাবল্লভী পূরি' হইয়াছে।'

জলখাবার-এ কিরণলেখা পরমান্ন বা পায়েস, বিভিন্ন প্রকারের মিষ্টি চন্দ্রকান্ত, গঙ্গাজলী, মনোহবা প্রভৃতি এবং বাঙালির নিজস্ব খাবার বিভিন্ন প্রকারের পিঠের উল্লেখ করেছেন। 'সন্দেশ' এবং 'দহি'কে শরৎকুমার বিশেষ করে খাঁটি বারেন্দ্র বলে উল্লেখ করেছেন। বাঙালিব কাব্য রামায়ণে নানা ধরনের সন্দেশের উল্লেখ আছে। আবার মঙ্গলকাব্যের কবিরাও বাড়ির মেয়ে বউয়ের রন্ধন নিপুণতা এবং পারদর্শিতা তাঁদের কাব্যে উল্লেখ করেছেন। পনের শতকে রচিত 'মনসা-মঙ্গল' কাব্যে বিজয়গুপ্ত সোণকার-রন্ধন অংশে উল্লেখ করেছেন : 'মিষ্টান্ন অনেক রান্ধে নানাবিধ রস। / দুই তিন প্রকারের পিষ্টক পায়স।' অথবা 'পরমান্ন পিষ্টক যে রান্ধিছে সণকা / ঘৃত পোথা চন্দ্রকাইট আর দুগ্ধপুলী / আইলবড়া ভাজিলেক ঘৃতেত মিশালী ॥ / জাতিপুলী ক্ষীরপুলী চিতলোটী ইত্যাদি।'

মঙ্গলকাব্যে 'উত্তম ক্ষীরসা দিয়া গঙ্গাজলী নাড়ু'-র যেমন সন্ধান পাওয়া যায় আবার এই ষোল শতকে রচিত 'গোবিন্দলীলামৃত'-গ্রন্থে কৃষ্ণের আহারের মধ্যে সন্ধান পাওয়া যায় 'ক্ষীরসার চিনি-পাকে পকান্ন করিয়া / শ্রীরাধিকা আনে যাহা ঘরেতে বানাইয়া / আম বিল্ব দাড়িম্বাদি নারিকেল তরু / পকান্নের এই সব বৃক্ষাদি আনিল / এসব খাইয়া কৃষ্ণ হরিষ পাইল ॥ / চন্দ্রকান্তি গঙ্গাজল আদি লাড়ুগণে।' বিশ শতকের কিরণলেখার 'জলখাবার' গ্রন্থে পকান্ন, দুগ্ধপুলী, ক্ষীরপুলী, ক্ষীরসার, গঙ্গাজলী, চন্দ্রকাঁইত এবং পিষ্টকের শ্রেণীবিভাগ ও তাদের নির্মাণ-পদ্ধতি বিশেষভাবে আলোচিত।

'জলখাবার'-এর ষোড়শ অধ্যায়ের 'পিঠা' অংশে শুকনো পিঠেকে কিরণলেখা 'আশকে পিঠা' বলেছেন। 'আশকে' নামকরণের উৎস বলতে তিনি জানিয়েছিলেন : 'মহারাজাধিরাজ ভারতসম্রাট মৌর্য্য অশোকের নামে এই পিঠা উৎসর্গীকৃত বলিয়াই কি ইহার নাম অশোকীয় পিষ্টক—আশ্কে পিঠা হইয়াছে?' কুমার শরৎকুমার রায় গ্রন্থের ভূমিকায় উল্লেখ করেছেন "বরেন্দ্র রন্ধনের পন্থানুসরণে এতৎ গ্রন্থেও কতকগুলি বৈদেশীক খাবার প্রস্তুত প্রণালী দিয়াছি।" কিরণলেখা 'জলখাবার'-এর তৃতীয় অধ্যায়ে জানিয়েছেন, "বৈদেশিক রন্ধন 'বরেন্দ্র রন্ধনের' বা এই গ্রন্থের বিষয়ীভূত নহে সুতরাং তৎসম্বন্ধে সম্যক জানিতে হইলে তৎতৎ বিষয়ক বিশেষ গ্রন্থের আলোচনার প্রয়োজন। অস্মদ্দেশীয় আহার্য্যের সহিত বৈদেশিক আহার্য্যের যেখানে যেখানে কতকটা সাদৃশ্য আছে অধুনাতন রুচীর দিকে লক্ষ রাখিয়া তাহাই কেবল অতি স্থূলভাবে এতদুভয় গ্রন্থে দেখাইতে চেষ্টা করিয়াছি।"

কিরণলেখা আধুনিক শিক্ষায় শিক্ষিতা এবং দূরদর্শী ছিলেন। অতি আধুনিক-কালের প্রয়োজনকে তিনি বোধহয় বুঝতে পেরেছিলেন। জাম, জেলি, রোমানপঞ্চ , সিরাপ, চীজ, কেক, পুডিং, পেস্ট্রি প্রভৃতি অসংখ্য বৈদেশিক জলখাবারের পরিচয় কিরণলেখা উক্ত গ্রন্থে উপস্থাপনা করেছেন। জমিদার বংশের গৃহবধূ হয়ে কিরণলেখার এই সৎ প্রচেষ্টা সুদূরপ্রসারী হয়েছিল একথা বলা যেতে পারে।

বর্তমান গ্রন্থের পুনর্মুদ্রণে কিরণলেখার প্রত্যেকটি বিষয়ের উপস্থাপনা এবং ভাষা মূলগ্রন্থ অনুসৃত। নির্ঘণ্টটি নতুন করে করা হয়েছে।

'জলখাবার' গ্রন্থের পুনর্মুদ্রণ সম্ভব হয়েছে বাংলাদেশে আমার বন্ধু, সুহৃদ অধ্যাপক ড° আবুল আহসান চৌধুরীর উৎসাহ, অনুপ্রেরণা এবং পূর্ণ সহযোগিতায়। কুমার শরৎকুমার রায়ের ছবি এবং মূল গ্রন্থের কপি তিনিই আমায় সংগ্রহ করে দিয়েছেন। এজন্য তাঁর কাছে আমি চিরকৃতজ্ঞ এবং ঋণী। শ্রীমতী গৌরী মুখোপাধ্যায়কে ধন্যবাদ জানাই তাঁর কাছ থেকে সহযোগিতা পাওয়ার জন্য। বইটি প্রকাশের ব্যাপারে কল্লোলের কর্ণধার শ্রীমান কুণালের অকুণ্ঠ সহযোগিতার জন্য ধন্যবাদ জানাই। শ্রীইন্দ্রজিৎ চৌধুরী কিছু তথ্য দিয়ে আমায় সহযোগিতা করেছেন, এজন্য তাঁর কাছে আমি কৃতজ্ঞ।

সূচীপত্র

প্রথম অধ্যায়

ভৃষ্টান্ন (ভাজা বা ভুজা) পৃ. ১৭-২৬

দ্বিতীয় অধ্যায়

মোরব্বা পৃ. ২৭-৩৪

তৃতীয় অধ্যায়

পানক পৃ. ৩৪-৪৯

চতুর্থ অধ্যায়

মোদক পৃ. ৪৯-৫৭

পঞ্চম অধ্যায়

সন্দেশ পৃ. ৫৭-৬৯

ষষ্ঠ অধ্যায়

লড্ডুক (লাড়ু) পৃ. ৭০-৭৬

সপ্তম অধ্যায়

হালুয়া (লপ্সিকা) পৃ. ৭৭-৮০

অষ্টম অধ্যায়

বরফী (মোহনভোগ) পৃ ৮০-৮২

নবম অধ্যায়

লোচিকা (লুচি) পৃ. ৮৩-৯২

দশম অধ্যায়

পূরিকা (পূরি) পৃ. ৯২-১০৩

একাদশ অধ্যায়

শষ্কুলী (শাঁউলী) পৃ. ১০৩-১০৭

দ্বাদশ অধ্যায়

পক্কান্ন পৃ. ১০৭-১১২

ত্রয়োদশ অধ্যায়

মিষ্টান্ন (মিঠাই) পৃ. ১১২-১২২

চতুর্দ্দশ অধ্যায়

বটক (বড়া) পৃ. ১২২-১২৭

পঞ্চদশ অধ্যায়

অপূপ (পূপ বা পূয়া) পৃ. ১২৭-১৩৩

ষোড়শ অধ্যায়

পিষ্টক (পিঠা) পৃ. ১৩৩-১৪৬

সপ্তদশ অধ্যায়

পূলিকা (পুলি) পৃ. ১৪৬-১৪৭

অষ্টাদশ অধ্যায়

পায়স (পায়সান্ন) পৃ. ১৪৭-১৫১

পরিশিষ্ট অধ্যায়

গব্য-রসাবলী পৃ. ১৫১—১৬৩

প্রথম অধ্যায়
ভৃষ্টান্ন (ভাজা বা ভুজা)

কাট খোলায় বা উত্তপ্ত বালুতে ভৃষ্ট বা ভর্জ্জিত (ভাজা) শস্যকে 'ভৃষ্টান্ন', 'ভাজা' বা 'ভুজা' বলা হইয়া থাকে।

শস্য অর্থে 'চাল, কলাই' আদি শস্য বুঝিতে হইবে। শস্য ভাজিতে সাধারণতঃ মেটে 'খোলা' বা হাঁড়ি অথবা লৌহ কড়াই ব্যবহৃত হইয়া থাকে। খোলায় বা কড়ায়ে অমনি বা তাহাতে পরিষ্কৃত বালু দিয়া উনানে বসাইয়া আবশ্যকমত উত্তপ্ত করিয়া লইয়া তদুপরি তুষ সমেত বা তুষ বর্জ্জিত করিয়া পরিষ্কৃত শস্য ছাড়িয়া বাঁশের খিলে নির্ম্মিত কুচির (কূর্চ্চিকা) সাহায্যে নাড়িয়া শস্য ভাজিতে হয়। চট্‌চটা শব্দে শস্য ভর্জ্জিত হইয়া ফাঁপিয়া উঠে এবং ভৃষ্ট শস্য হইতে তখন তুষ পৃথক হইয়া যায়। চট্‌চটা শব্দ নিবৃত্তি হইবা মাত্র শস্য ভাজা শেষ হইয়াছে বুঝিয়া জ্বাল হইতে খোলা নামাইয়া ফেলিয়া তৎক্ষণাৎ তদভ্যন্তরস্থ ভৃষ্ট শস্য বালুসহ পূর্ব্ব হইতে রক্ষিত মাটির ঝাঁঝরে ঢালিয়া ফেলিবে এবং কুচি দ্বারা নাড়িয়া বালু ঝাড়িয়া ফেলিবে। ঝাঁঝরের রন্ধ্রে বালু নির্গত হইয়া নিম্নে রক্ষিত পাত্রে (সাধারণতঃ একটি মেটে সান্‌খীতে) সংগৃহীত হইবে। শস্য ভৃষ্ট হওয়া পর উত্তপ্ত খোলা হইতে ঝাঁঝরে ঢালিয়া ফেলিতে বিলম্ব হইলে উহা পুড়িয়া যাইবে, এ কথা স্মরণ রাখিবে। বালু ঝাড়া শেষ হইলে ঝাঁঝর হইতে ভৃষ্ট শস্যগুলি কুলাতে ঢালিয়া ঝাড়িয়া তুষাদি ও বালুর লেশ হইতে পরিষ্কার করিয়া লইবে।

এই ভৃষ্ট শস্য পুনঃ চূর্ণ করিতে হইলে তাহা গম-পেষা অর্থাৎ অপেক্ষাকৃত ভারি পাথরের জাঁতায় ফেলিয়া পিষিয়া লইবে অথবা ঢেঁকিতে ফেলিয়া কুটিয়া লইবে। এক বারে সম্পূর্ণ চূর্ণিত না হইলে পুনঃ চূর্ণ করিবে। অতঃপর এই চূর্ণিত শস্য সূক্ষ্ম তারের চালুনীতে ফেলিয়া চালিয়া তাঁহার 'ফাঁকি' টুকু লইবে। ভৃষ্ট শস্য-চূর্ণের এই ফাঁকিকে 'ছাতু' বলিয়া থাকে এবং চালুনীতে অবশিষ্ট ছাঁকনাকে 'মলিখা' কহিয়া থাকে।

শস্য ঝাড়িতে, বাছিতে 'কুলার' প্রয়োজন হয়। ভাজিতে পোড়ান মৃৎ-খোলা বা হাঁড়ি অথবা লৌহ কড়ায়ের প্রয়োজন হয় এবং বালুকারও প্রয়োজন হয়। তৎপর ভৃষ্ট শস্য হইতে বালু ঝাড়িয়া ফেলিতে পোড়ান মৃৎ-ঝাঁঝরের [সছিদ্র হাঁড়ি (১)] প্রয়োজন হয়। ঝাঁঝর বসাইতে ভগ্ন মৃৎ-হাঁড়ি বা কলসী প্রভৃতির 'কাঁধা' (২) বা এতন্নিমিত্ত বিশেষভাবে প্রস্তুত মৃৎবীটিকা (বীড়া) লাগিয়া থাকে। ঝাড়া বালু সংগ্রহ করিতে মৃৎবীটিকাকে পুনঃ মৃৎ (বা অন্য উপাদানে প্রস্তুত) সান্‌খী (৩) প্রভৃতির উপর

রাখিতে হয়। এই প্রকারে সংগৃহীত বালুকা পুনরায় ভাজন হাঁড়িতে দিয়া উত্তপ্ত করিয়া পুনঃ পুনঃ শস্য ভাজা যায়। বালুকা যথেষ্ট উত্তপ্ত হইয়াছে কি না পরীক্ষা করিতে একখানি বংশ শলাকার প্রয়োজন হয়। যদ্যপি ঐ বংশ শলাকার ডগা উত্তপ্ত বালুকার মধ্যে প্রবিষ্ট করিয়া দিলে তাহা উপযুক্তরূপে না ধুঁয়ায় তবে বুঝিতে হইবে বালু তখনও যথেষ্ট তাতে নাই। আর যদি তাহা জ্বলিয়া উঠে তাহা হইলে বুঝিতে হইবে বালু অতিরিক্ত তাতিয়া গিয়াছে তখন হাঁড়ি সমেত বালুকা জ্বাল হইতে নামাইয়া ঠাণ্ডা করিয়া লইতে হইবে। বালুকা অতিরিক্ত ভাবে তাতিলে তাহাতে শস্য ছাড়িলে তাহা 'তাতিয়া' (আঁখিয়া) অর্থাৎ পুড়িয়া যাইবে। আবার বালু কম তাতিয়া থাকিলে তাহাতে শস্য ছাড়িলে তাহা আদৌ চট্‌চটা শব্দে ভৃষ্ট হইয়া ফাঁপিয়া উঠিবে না। উত্তপ্ত বালুর উপর শস্য ছাড়িয়া নাড়িবার নিমিত্ত বাঁশ চাঁচিয়া একফুট পরিমিত দীর্ঘ নাতিসরু এক সূতা ১/৮" পরিমিত পুরু কতকগুলি খিল বা কাটি বানাইয়া লইয়া গোছা করিয়া তাহার মধ্যস্থল একটুকরা সরু পাটের দড়ির দ্বারা উত্তমরূপে আঁটিয়া বাঁধিয়া লইতে হয়, ইহাকে 'কূচি' (কূর্চ্চিকা) কহে। উক্তরূপে পরীক্ষিত উত্তপ্ত বালুর উপর বালুর আন্দাজে শস্য ছাড়িয়া প্রথমে কূচির দ্বারা এক বার নাড়িয়া লইবার পর লৌহ 'বেড়ী'র সাহায্যে হাঁড়ির 'গলা' ধরিয়া তুলিয়া একবার ঝাঁকনি দিয়া শস্যগুলি বালুর ভিতরে প্রবিষ্ট করাইয়া দিয়া ধীরে ধীরে হাঁড়ি ঘুরাইতে (ঢুলাইতে) হয়, তাহা হইলে উত্তপ্ত বালুকা শস্যের সহিত ঘনিষ্টভাবে (intimately) মিশিয়া যাইয়া তাহাদিগকে সমভাবে (evenly) ভর্জ্জিত করিবে। নচেৎ কোন কোন শস্য-দানা আদৌ ভৃষ্ট হইবে না, কেহবা উপযুক্তভাবে ভৃষ্ট হইবে, আবার কোন কোন দানা বা তাতিয়া পুড়িয়া যাইবে। কূচির আরও কাজ আছে,—তপ্ত বালুকা সহ ভৃষ্ট শস্য যখন ভাজন হাঁড়ি হইতে ঝাঁঝর হাঁড়িতে ঢালিয়া ফেলা হয় তখন ঐ উহারই সাহায্যে নাড়িয়া ভৃষ্ট শস্য হইতে তপ্ত বালু পৃথক করিয়া ফেলিতে হয়, অর্থাৎ কূচির দ্বারা নাড়িলে বালুকাগুলি ঝাঁঝরের ছিদ্র পথে নিচে পড়িয়া যায় এবং ভৃষ্ট শস্যগুলি তখন নির্ব্বালুকা হইয়া ঝাঝরের মধ্যে রহিয়া যায়। এইবারে পুনঃ 'কুলার' প্রয়োজন, কুলার সাহায্যে শেষ পর্য্যন্ত ভৃষ্ট শস্যকে তুষ ও বালুর লেশ হইতে ঝাড়িয়া লইতে হয়। কিন্তু কেবল ইহাতে কলাই প্রভৃতির তুষ দূর হয় না। ভৃষ্ট কলাই অপেক্ষাকৃত লঘু 'কলাই-ভাঙ্গা-জাঁতা'তে ফেলিয়া ঘুরাইয়া খোসা হইতে পৃথক করিয়া ফেলিতে হয়। ইহাতে অবশ্য ভৃষ্ট কলাইগুলি বিদল হইয়া যায়। অতঃপর পুনঃ 'কুলায়' ঝাড়িয়া দাল হইতে খোসা ঝাড়িয়া ফেলিতে হয়। ধানের বা ভুট্টার যাহার খই ভাজিলে বড় বড় হয় তাহা নির্ব্বালুকা করিবার ব্যবস্থা একটু পৃথক। উহাদের খইগুলি বৃহদাকার বলিয়া তাহা আর ক্ষুদ্র মৃৎ-ঝাঁঝরে না ঢালিয়া বংশ-বাতা নির্ম্মিত বৃহদাকার 'খই-চালায়' ফেলিয়া

ঝাড়িয়া লইতে হয়। এক এক বারে যে পরিমিত শস্য হাঁড়িতে ছাড়িয়া ভাজা যায় তাহাকে এক এক 'চার' কহে।

ভৃষ্ট শস্যাকে পুনঃ চূর্ণ করিয়া 'ছাতু' বা 'সাতু' প্রস্তুত করিতে ইচ্ছা করিলে উহাকে অপেক্ষাকৃত গুরু বা 'গম-পেষা জাঁতা'য় ফেলিয়া অথবা ঢেঁকিতে কুটিয়া চূর্ণ করিয়া লইতে হয়। এই সকল ভাজার কার্য্যের নিমিত্ত অপেক্ষাকৃত লঘু ঢেঁকি হইলেই ভাল হয়। চূর্ণ শস্যকণাকে পুনঃ চালিবার নিমিত্ত সূক্ষ্ম তারের 'আটা-চালা-চালুনী'র প্রয়োজন করে। ঢেঁকিতে কুটিয়া শস্য চূর্ণ করিলে সাধারণতঃ একেবারে কার্য্য সিদ্ধ হয় না,—ছাঁকনাকে পুনঃ পুনঃ কুটিয়া ও ছাঁকিয়া লইতে হয়। এই নিমিত্ত সাতু প্রস্তুত কার্য্যে ঢেঁকি অপেক্ষা পাথরের গুরু জাঁতাই অধিক উপযোগী। উপবি লিখিত যন্ত্র-পাতি ছাড়া ভৃষ্ট শস্যাদি রক্ষা করিবার নিমিত্ত আরও 'ধামা', 'কাঠা', ডালা, পাকান মৃৎ-হাঁড়ি বা হালি কাচের 'জারের' (Jar) বা কুম্ভের প্রয়োজন হইয়া থাকে। ভৃষ্ট শস্য শুষ্ক পাকান হাঁড়িতে বা কাচের জারে ভরিয়া সযত্নে তাহার মুখ সরা ও সীপি দ্বারা বন্ধ করতঃ আর্দ্র বায়ু সম্পর্ক বর্জ্জিত করিয়া শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখিলে বহুকাল অবিকৃত থাকে।

স্থল বিশেষে এবং আবশ্যক অনুসারে ভাজিবার পূর্ব্বে শস্যকে 'সিদ্ধ', 'শুকান', 'পাল্‌টান' প্রভৃতি বিবিধ প্রক্রিয়া দ্বারা 'তৈয়ার' করিয়া লইতে হয়। এই সকল প্রক্রিয়া যথাস্থানে বিবৃত হইবে। আবার সকল প্রকার শস্যের দ্বারাই কিছু সকল প্রকার 'ভাজা' প্রস্তুত হয় না, বিশেষতঃ ধান্য সম্বন্ধে এই বিধি বিশেষভাবে প্রযুয্য। যথা, বরেন্দ্রে (উত্তরবঙ্গে) 'খই'র নিমিত্ত 'কনক-চূর' ধান্যই উৎকৃষ্ট বলিয়া গণ্য হয়। তদভাবে 'গজাল-গড়িয়া', 'কেঁকে', 'বগা-ঝুল' প্রভৃতি ধান্যও ব্যবহৃত হইয়া থাকে। মুড়ী 'হিদে' 'কেঁকে', 'ভোজন-কর্পূর', 'মেটে-গরল' প্রভৃতি আমন ধান্যের এবং 'পানেতি' প্রভৃতি শালি ধান্যের দ্বারা প্রস্তুত হয়।

ভাজিবার নিমিত্ত কলাই সুপক্ক এবং সুপুষ্ট হওয়া আবশ্যক। 'পোকরা', 'চিটা', অপক্ক, অধিক শুষ্ক বা চিমড়া গোছ কলাই ভাজা ভাল হয় না।

খই (খদি)

মাটির খোলায় বা হাঁড়িতে বা লৌহ কড়ায়ে করিয়া পরিষ্কৃত বালুকা জ্বালে উঠাও। পরীক্ষা করিয়া যখন বুঝিবে বালু যথোপযুক্ত তপ্ত হইয়াছে তখন তাহাতে বালুর আন্দাজে ধান ছাড়। কুচি দিয়া নাড়। অচিরাৎ চট্‌চটা শব্দে ফুটিয়া ধান্যগুলি ফাঁপিয়া উঠিয়া হাঁড়ির ভিতরে বালুকার উপরে লাফাইতে থাকিবে—

"এটু খানি পোলা গুয়া জলে নাও ছাচে।
চিনা জুহে কামড় দিলে তুড় তুড়াইয়া নাচে॥" —সধবার একাদশী।

অতঃপর চট্‌চটা শব্দের নিবৃত্তি হইলে তৎক্ষণাৎ কুচির সাহায্যে 'খই'গুলি

খোলা হইতে উঠাইয়া নিয়া পরিষ্কৃত গৃহ-মেঝেতে ফেলিবে এবং পশ্চাতে তাহা বাঁশের 'বাতায়' নির্ম্মিত 'খই-চালায়' ফেলিয়া চালিয়া লইবে। এইরূপে ক্রমে ক্রমে চারে চারে আবশ্যকীয় সমস্ত ধানের খই ভাজিয়া লইবে। ধান্য, ভুট্টা প্রভৃতি যে সকল শস্যের খই খুব বড় বড় হয় তাহা চালিবার পক্ষে এই প্রক্রিয়াই সুবিধাজনক। ছোট আকারের খই ঝাড়িবার নিমিত্ত 'খইচালার' পরিবর্ত্তে মেটে ঝাঁঝরই ব্যবহার্য্য। খইচালায় চালিবার সময় বালুর সহিত তুষও ঝাড়া হইয়া যায়। যদি তাহা সম্পূর্ণ না হয় তবে পুনঃ কুলায় করিয়া ঝাড়িয়া লইবে।

বরেন্দ্রে 'কনকচুর' ধানেরই উৎকৃষ্ট খৈ হইয়া থাকে, কিন্তু 'গজালগড়িয়া', 'কেঁকে', 'বগা-ঝুল' প্রভৃতি ধান্যও খই প্রস্তুতের অনুকূল। ধান্য ছাড়া জনার বা ভুট্টার খৈ বড় বড় হইয়া থাকে। জোয়ার বা দেবধান (Andropogon Sorghum), চিনা বা খেঁরাচ (Panicum miliaceum), ভেঁট বা টেঁপ (নাল বা সাঁফলার ঢেঁড়ী) বীজ প্রভৃতির খৈও এই প্রকারে ভাজিবে। খয়েন ধান পুরাতন করিয়া খই ভাজিবার পূর্ব্বে এক রাত্রি নীহারে মেলাইয়া রাখিয়া তাহার খই ভাজিলে ভাল হয়।

খইর দ্বারা 'মুড়কী' হয় বলিয়া খইর বিশেষ প্রয়োজনীয়তা। খইর 'মোয়া' ও 'লাড়ু' হয়। মাছের কাঁটা-মুড়াদি যোগে খয়ের ঘন্ট প্রস্তুত হইতে পারে। ('বরেন্দ্র রন্ধন' ১৩২ পৃ. দেখ)।

দুধে খই ভিজাইয়া তৎসহ সুপক্ক কদলী এবং আম ও কাঁটাল প্রভৃতির রস মাখিয়া খাইতে ভাল। খেঁরাচের খই বা 'হুমন' এই নিমিত্ত প্রসিদ্ধ।

চাউল ভাজা

'আতপ', 'উষ্ণ' উভয়বিধ ভেদে প্রায় সকল প্রকার চাউলেই 'চাউলভাজা' প্রস্তুত হইতে পারে। আতপ চাউল ভাজিলে তেমন ফুলে না কিন্তু উষ্ণ চাউল বেশ ফুলিয়া থাকে ; কিন্তু 'মুড়ীর' ন্যায় চাউল-ভাজা কদাপি ফুলিবে না বা মুচমুচে হইবে না। কথায় বলে, 'খেতে ভাল চা'ল ভাজা, দেখতে ভাল মুড়ী'। চাউল ভাজা সরল হাঁড়ি করিয়া বালু জ্বালে চড়াও। আবশ্যক মত বালু তাতিলে চাল ছাড়। কুচি দিয়া নাড়। চট্‌চটা শব্দে চাউল ভাজা হইয়া শেষ হইলে তৎক্ষণাৎ হাঁড়ি ধরিয়া বালু সমেত উহা ঝাঁঝরে ঢালিয়া ফেল। কুচি দ্বারা নাড়িয়া বালু ঝাড়িয়া ফেলিয়া লও। পরে কুলায় ঝাড়িয়া পরিষ্কার কর।

চাউল ভাজার চূর্ণে 'লাড়ু' প্রভৃতি প্রস্তুত হইয়া থাকে। এই নিমিত্ত চাউল-ভাজা গুরু জাঁতায় পিষিয়া বা ঢেঁকিতে কুটিয়া লইয়া সূক্ষ্ম চালুনীর দ্বারা ছাঁকিয়া তাহার 'ফাঁকি'টুকু লইবে। চালুনীতে 'ছাঁকনা' যাহা অবশিষ্ট রহিবে তাহাকে 'মলিখা' বলে।

মলিখাও খাওয়া চলে, জলে ভিজাইয়া নরম করিয়া লইয়া তেল, নুন, কাঁচা লঙ্কা অথবা গুড় বা চিনি যোগে উহা খাইতে হয়।

মুড়ী

'মুড়ী' ভাজাই কিছু হাঙ্গামা। খই ভাজায় যেমন ধান্য এবং চাউলভাজায় যেমন শুধু চাউল কোনও বিশেষ প্রকার প্রক্রিয়া না করিয়া অমনি উতপ্ত বালুতে ছাড়িয়া ভাজা যায়, মুড়ী ভাজা সেরূপ সরলভাবে চলে না। ইহার নিমিত্ত বিশেষ প্রকারের ধান্য লাগে এবং বিশেষ প্রক্রিয়া দ্বারা তাহা তৈয়ার করিয়া লইয়া তবে ভাজিতে হয়। বরেন্দ্রে 'হিদে', 'কেঁকে', 'ভোজন-কর্পূর', 'মেটেগরল' প্রভৃতি আমন এবং 'ঢেঁকি-শালি', 'হরিদা-জাওন', 'পানেতী' প্রভৃতি শালি (রোপা) ধান্যের মুড়ী উত্তম হইয়া থাকে।

একটা বড় গোছের মেটে হাঁড়ি করিয়া জল লও। তাহাতে ধান ছাড়িয়া জ্বালে বসাও। ধানের উপর আঙ্গুল চারেক জল থাকা চাই। ধানগুলি সুপরিষ্কৃত হওয়া আবশ্যক, অর্থাৎ তাহার ধূলা, ময়লা এবং পোকরা (পোকা খাওয়া), চিটা প্রভৃতি ঝাড়িয়া বাছিয়া লওয়া প্রয়োজন। অর্দ্ধ-সিদ্ধ কর। উত্তাপে জল উৎলাইয়া (বক্কাইয়া) উঠিয়া ধানগুলি ঈষৎ নরম হইলে জ্বাল হইতে নামাইয়া লও। জলে এই প্রকারে অর্দ্ধ-সিদ্ধ করার পারিভাষিক নাম 'বক্কান'। অতঃপর এই বক্কান ধান ২৪ ঘন্টা মত একটি মেটে গামলা বা 'চাড়ী'তে করিয়া অপেক্ষাকৃত শীতল জলে ভিজাইয়া রাখ। এই প্রক্রিয়ায় বক্কান ধানগুলি আরও জল শুষিয়া ফুলিয়া উঠিবে। অতঃপর মেটে হাঁড়িতে করিয়া ঐ আর্দ্র ধানগুলি—জল নিঙ্গড়াইয়া লইয়া—জ্বালে উঠাইয়া 'ভাপাও'। যখন দেখিবে ভাপে ধানগুলির খোলার (তুষের) সীতি ফাটিয়া গিয়াছে তখন নামাইয়া ফেলিবে। এই সময় দুই চারিটা ধান লইয়া দাঁতের নিচে ফেলিয়া চাপিয়া দেখিবে তাহা চিমড়াপানা হইয়াছে কিনা। ভাপান ঠিকমত হইলে চিমড়াপানা বোধ হইবে ; কম থাকিলে শক্ত ঠেকিবে, তখন পুনঃ ঈষৎ ভাপাইয়া লইবে। আবার যাহাতে 'তাক' অপেক্ষা অতিরিক্ত ভাপান না হয় তৎপ্রতিও লক্ষ্য রাখিবে। অতঃপর ভাপান ধানগুলি পরিষ্কৃত পাকা বা গোময়লিপ্ত কাঁচা মেঝেতে ঢালিয়া মেলাইয়া দিয়া রৌদ্রে শুকাইয়া লইবে। ইত্যাকারে প্রস্তুত শুষ্ক ধানকে 'মুড়ীর ধান' কহে। ইহা যত্নে হাঁড়ি করিয়া শুষ্ক ও শীতল স্থানে রাখিয়া দিলে অনেকদিন পর্য্যন্ত অবিকৃত থাকিবে।

আবশ্যক মত এই ধান লইয়া অপেক্ষাকৃত লঘু ঢেঁকিতে ভানিয়া পরে কুলায় ঝাড়িয়া তুষ হইতে চাউল পৃথক করিয়া লইলে 'মুড়ীর চাউল' প্রস্তুত হইবে। অতঃপর ঈষৎ নুন-জল সহ এই চাউল কাটখোলায় একটু ভাজিবে—'উষ্ণাইবে'। লাল্‌চে হইলে নামাইয়া গরম গরম অবস্থাতেই চাউল ভাজার নিয়ম অনুসারে হাঁড়িতে উত্তপ্ত

বালুর উপর ভাজিয়া ঝাঁঝরে ফেলিয়া ও পশ্চাৎ কুলায় ঝাড়িয়া বালু পরিষ্কার করিয়া লইবে। চাউল-ভাজা অপেক্ষা 'মুড়ী' বেশ মুড়মুড়ে ও ফোঁপর হইবে।

জলীয় বায়ু স্পর্শে মুড়ী শীঘ্র নুইয়া যায় এই নিমিত্ত উহা সযত্নে 'পাকান' হাঁড়ি বা শুষ্ক কাচের জারে (glass jar) বা কুম্ভে রাখিয়া উত্তমরূপে মুখ বন্ধ করতঃ শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখিতে হয়।

তেল, নুন দিয়া মাখিয়া কাঁচা লঙ্কা যোগে বা চিনি ও ঘৃত দিয়া মাখিয়া টাট্‌কা মুড়ী খাওয়া হয়। নোনতা মাখা মুড়ীর সহিত ছোট পেঁয়াজ, কচি শশা, কাঁঠাল-বীচি পোড়া বা ভাজা, চিনা বাদাম ভাজা প্রভৃতি একত্রে খাইতে ভাল।

চিড়া ভাজা

অস্মদ্দেশে 'চিড়া' একটি প্রধান খাদ্য। ইহা যত্নে রাখিলে বহুকাল অবিকৃত থাকে এবং আবশ্যক মত কাটখোলায়, ঘৃতে বা তেলে ভাজিয়া অথবা অমনি জলে ভিজাইয়া রাখিয়া নরম হইলে গুড় প্রভৃতি মিষ্ট দ্রব্য যোগে অথবা তৎসহ আরও দধি বা দুগ্ধ মিশাইয়া লইলে তদ্দ্বারা চমৎকার 'ফলাহার' করা চলে।

বরেন্দ্রে সরু ধানে অতি উৎকৃষ্ট মিহি চিড়া প্রস্তুত হইয়া থাকে। সচরাচর অবশ্য মোটা 'আমন' ধানের চিড়াই অধিক প্রচলিত। মুড়ীর ধানের ন্যায় চিড়ার ধানও বিবিধ প্রক্রিয়ার দ্বারা প্রস্তুত করিয়া লইতে হয়। মুড়ীর ধানের ন্যায়ই উহা প্রথমতঃ ঝাড়িয়া বাছিয়া ধূলা, ময়লা, অপক্ক, পোকরা ও চিটাধান্য প্রভৃতি হইতে পরিষ্কার করিয়া লইবে। তৎপর তাহা একটা বড় মেটে হাঁড়ি করিয়া জলের সহিত জ্বাল দিয়া বক্কাইবে বা অর্দ্ধ-সিদ্ধ করিবে,—হাঁড়িতে ধানের উপর জল চারি অঙ্গুলি রাখিবে। মুড়ীর ধান্য অপেক্ষা চিড়ার ধান্য অধিক বক্কাইতে হইবে। যখন দেখিবে ধানের খোলার সীতি ফাটিয়া গিয়াছে তখন দুই চারিটা ধান উঠাইয়া লইয়া দাঁতের নিচে ফেলিয়া চাপিয়া দেখিবে চিমড়াপানা ঠেকে কিনা। চিমড়াপানা ঠেকিলে বক্কানের তাক ঠিক হইয়াছে বুঝিয়া জ্বাল হইতে নামাইয়া ফেলিবে।

অতঃপর ২৪ ঘন্টা মত ঐ বক্কান ধান মেটে গামলা বা চাড়ীতে করিয়া ভিজাইয়া রাখিবে। তৎপর এক এক বারে দুই তিন মুঠা পরিমিত ধান উঠাইয়া লইয়া কাট-খোলায় ভাজিবে—'উষ্ণাইবে'। এই সময় ক্রমাগত কুচি দিয়া ধান নাড়িতে থাকিবে যেন সকল ধান সমানভাবে তাপ পায়। তাপে ধানের জল শুকাইয়া গিয়া দুই চারিটা ফুটিয়া উঠিতে থাকিলে নামাইয়া ঢেঁকিতে ফেলিয়া কুটিতে থাকিবে। অনুমান দশ পনর মিনিট ধরিয়া কুটিলেই ধানগুলি থেঁৎলাইয়া গিয়া চেপটাইয়া যাইবে। এই চেপ্‌টান ধানগুলি তখন ঢেঁকির 'গড়' হইতে উঠাইয়া কুলার সাহায্যে ঝাড়িয়া তুষ

হইতে পৃথক করিয়া লইলেই 'চিপিটক' বা 'চিড়া' প্রস্তুত হইল। দশ সের ধানে সাত সের মত চিড়া প্রস্তুত হয়।

ঢেঁকিতে 'চিড়াকুটা' কার্য্যে ৪ জন লোকের প্রয়োজন হয়। একজন ক্রমাগত আর্দ্র ধান্যগুলি দুই তিন মুঠা পরিমাণে তুলিয়া লইয়া জল নিঙ্গড়াইয়া ফেলিয়া কাট-খোলায় উষ্ণাইবে। দ্বিতীয় ব্যক্তি ঐ উষ্ণন ধান্য ঢেঁকির গড়ে ফেলিবে ও 'পাড়' দিবার সময় 'পালটাইয়া' দিবে এবং পাড়ে চিড়া প্রস্তুত হইলে গড় হইতে তাহা উঠাইয়া ফেলিবে এবং বাকী দুইজনা ক্রমাগত ঢেঁকিতে 'পাড়' দিতে থাকিবে। চিড়া প্রস্তুত হওয়ার পর যদি তাহা 'গড়' হইতে উঠাইয়া লওয়া না হয় তবে অধিক পেষণে চিড়া গুলি গুঁড়া গুঁড়া হইয়া যাইবে।

চাউল-ভাজা, মুড়ী প্রভৃতির ন্যায়ই চিড়াও হাঁড়িতে করিয়া উত্তপ্ত বালুর উপর ভাজিতে হয়। কিন্তু শুধু ঝাঁঝরে ঝাড়িলে উহাব বালু পরিষ্কার করা যায় না, কেননা চিড়া-ভাজা শুষির (porous) হওয়া প্রযুক্ত ভাজিবাব কালে তন্মধ্যে বালুকণা প্রবিষ্ট হইয়া যায়। এই নিমিত্ত উহা পুনঃ চালুনীতে চালিয়া ও পশ্চাৎ ডলিয়া সাফ করিয়া লইতে হয়। অতঃপর পাকান হাঁড়িতে বা কাচ কুম্ভে ভরিয়া উত্তমরূপে তাহার মুখ বন্ধ করিয়া শুষ্ক ঘরে উঠাইয়া রাখিতে হয়।

চিনির মুড়কী যোগে চিড়া-ভাজা বরেন্দ্রের পল্লী বালক-বালিকাদের একটি প্রসিদ্ধ প্রাতরাশ। নুন, তেল যোগেও চিড়া-ভাজা একটি উত্তম জল খাবার। বালুতে না ভাজিয়া উতপ্ত ঘৃতে বা তৈলে শুকনা লঙ্কা ফোড়ন দিয়াও চিড়া ভাজা যায়। অপর পাঁচ রকম ভাজা বিশেষতঃ চীনা বাদাম ভাজা ও কলাই-ভাজার সহিত ইহা একত্রে খাইতে ভাল।

গুড়ের সহিত জ্বাল দিয়া চিড়া ভাজার 'মোয়া' বা 'চাক' প্রস্তুত হয়।

বিহারে শিলাওর কাঁচা ধানের চিড়া বিখ্যাত।

কলাই ভাজা

নূতন সুপুষ্ট কলাই ভাজাই ভাল হয়, পুরাতন, অধিক শুষ্ক, পোকরা, চিটা প্রভৃতি নিকৃষ্ট কলাই ভাজা ভাল হয় না। সাধারণতঃ ছোলা ও মটরই ভাজিয়া খাওয়া যায়। মুগ, মাষ, অরহর, বোরা ও পাকা শিমের বীজও এই প্রকারে ভাজা হইয়া থাকে বটে কিন্তু তাহার ডাল রাঁধিয়া খাওয়া হয়, অমনি খাওয়া হয় না। ছোলা ও মটর আবার ভাজিয়া রাঁধা হয় না।

ছোলা ও মটর লইয়া ভাজিবার পূর্ব্বদিন জলে ধুইয়া পরিষ্কৃত মেঝের উপর মেলাইয়া শুকাইয়া লও। পর দিবস উহা ঢেঁকিতে ফেলিয়া লঘু ভাবে পাড় দিয়া লইয়া কুলায় ঝাড়িয়া পরিষ্কার করিয়া লও। হাঁড়িতে বা কড়ায়ে বালু রাখিয়া জ্বালে

চড়াও। বালু তাতিলে কলাই ছাড়। বালু যথোপযুক্ত তাতিয়াছে কি না তাহার 'তাক' ঠিক করিবার নিমিত্ত একটি বাঁশের নাতি-বৃহৎ কাটির ডগা তপ্ত বালুতে গুঁজিয়া দিয়া দেখিবে যদি তাহা হইতে ধুঁয়া বাহির হয় তবে তাপ ঠিক হইয়াছে বুঝিতে হইবে। তাহা জ্বলিয়া উঠিলে তাপ অতিরিক্ত হইয়াছে বুঝিবে এবং ভালরূপ না ধুঁয়াইলে তাপ কম আছে বুঝিবে। তাপ অধিক হইলে তাহাতে কলাই ছাড়িলে পুড়িয়া যাইবে এবং তাপ কম থাকিলে তাহাতে কলাই ছাড়িলে ভাজাই হইবে না। বালু যথোপযুক্ত তাতিয়াছে বুঝিলে তাহাতে কলাই ছাড়িবে (বলা বাহুল্য এক এক প্রকার কলাই এক একবারে ভাজিবে এবং হাঁড়িরও বালুর পরিমাণ অনুসারে কলাইর পরিমাণ নির্দ্দেশ করিবে। এককালে যতটা কলাই একবারে ভাজা চলে তাহাকে এক চার কহে)। কূচি দিয়া নাড়িয়া কলাই বালুর মধ্যে প্রবিষ্ট করিয়া দিয়া (কূচি রাখিয়া) বেড়ী দ্বারা হাঁড়ির কাঁধা ধরিয়া তুলিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া (বা ঢুলাইয়া ঢুলাইয়া) ভাজ। চট্চটা শব্দে কলাই গুলি ভৃষ্ট হইয়া ফুলিয়া উঠিবে। চট্চটা শব্দের নিবৃত্তি হইবা মাত্র ভাজা শেষ হইয়াছে বুঝিয়া তৎক্ষণাৎ তাহা বালু সমেত ঝাঁঝরে ঢালিয়া ফেলিবে। অতঃপর হাঁড়ি রাখিয়া পুনঃ কূচি লইয়া নাড়িয়া ঝাঁঝরের ছিদ্র পথে বালু নির্গত করিয়া দিবে। অতঃপর ঝাঁঝর হইতে ভৃষ্ট কলাই গুলি একখানা ছালা (মোটা চট—gunny)-র উপর ঢালিয়া ফেল এবং ছালার অপর অংশ দ্বারা তাহা আচ্ছাদন পূর্ব্বক শিলাখণ্ডের সাহায্যে উপরে ডলিয়া ভৃষ্ট কলাই গুলির খোসা ছাড়াইয়া ফেল। অবশেষে কুলার সাহায্যে ঝাড়িয়া ভৃষ্ট কলাইগুলি অবশিষ্ট বালু ও খোসা হইতে পৃথক করিয়া লও। পাথরের লঘু জাঁতায় ঘুরাইয়াও এই প্রক্রিয়া সম্পন্ন করিতে পার। যথোপযুক্ত ভাজা হইলে ভৃষ্ট কলাইগুলি শেষ পর্য্যন্ত বি-দল হইবে এবং সুন্দর 'মুচমুচে' হইবে। নচেৎ 'কিরকিরে' (gritty) হইবে, পুরাতন নিকৃষ্ট কলাই ভাজিলেও তাহা কিরকিরে হইয়া থাকে।

ভৃষ্ট কলাই নুন, তেল, কাঁচা লঙ্কা দিয়া মাখিয়া অমনি বা চাউল, মুড়ী বা চিড়া ভাজা যোগে খাইতে হয়। বলা বাহুল্য মুড়ী প্রভৃতির ন্যায় ইহাও পাকান হাঁড়ি বা কাচ কুম্ভে ভরিয়া উত্তমরূপে তাহার মুখবন্ধ করিয়া শুষ্ক ঘরে রাখিলে তবে ভাল থাকে।

গুড়ের সহিত একত্রে জ্বাল দিয়া ভৃষ্ট কলাইর মোয়া বা চাক প্রস্তুত হইয়া থাকে।

ঢেঁকিতে অথবা ময়দা-পেষা গুরু জাঁতাতে পিষিয়া ও পশ্চাৎ তাহা সূক্ষ্ম 'আটা-চালা' চালুনীতে ছাকিয়া লইলে ভৃষ্ট কলাইর ছাতু প্রস্তুত হইবে।

ফুট-কলাই ভাজা

চৈত্র মাসে নূতন মটর কলাই উঠিলে—মাঠ হইতে কলাই উঠাইয়া যখন 'খোলায়' স্তুপীকৃত করিয়া রাখা হয় তখন, তন্মধ্য হইতে অসম্পূর্ণ-পক্ক কলাই বাছিয়া লও

(এই অসম্পূর্ণ-পক্ক কলাই সাধারণতঃ কলাই ঝাড়িবার সময় নিচে পড়িয়া থাকে)। কাপড়ে ডলিয়া তাহার খোসা পাৎলা করিয়া ফেল। উপরিউক্ত বিধানে হাঁড়ি করিয়া উতপ্ত বালুতে ভাজিয়া ঝাঁঝরে বালু ঝাড়িয়া লও। পরে ছালায় ফেলিয়া ডলিয়া অবশিষ্ট বালু হইতে পৃথক করিয়া ফেল। এগুলি আর বি-দল হইবে না বা ইহার খোসা উঠিয়া যাইবে না,—ভৃষ্ট হইয়া ইহার গাত্র কেবল ফাটিয়া ফাটিয়া যাইবে।

তেল, নুন, কাঁচা লঙ্কা যোগে অমনি বা চাউল, চিড়াদি ভাজার সহিত খাইবে।

চানাচুর

সুপুষ্ট দেখিয়া 'নূতন' ছোলা বা চানা লও। সমস্ত রাত্রি জলে ভিজাইয়া রাখ। পরদিন ভিজিয়া বেশ ফুলিয়া উঠিয়াছে দেখিলে ঢেঁকিতে লঘুভাবে পাড় দাও অথবা পাটার উপর রাখিয়া শিলা দ্বারা থেঁৎলাইয়া লও। ভিজিয়া উপযুক্তরূপে নরম না হওয়া বুঝিলে ঈষৎ ভাপাইয়া লইবে। পাড়ে চানাগুলি থেঁৎলাইয়া চিপ্টাইয়া গেলে তাহাতে নুন, হলুদ ও লঙ্কাবাটা (বা গোলমরিচ বাটা) মাখ। ঈষৎ জলের সাহায্যে মাখিলে মাখা সুবিধাজনক হইবে। অতঃপর মেঝেতে মেলাইয়া দিয়া শুকাইয়া লও। কাটখোলায় বা লৌহ কড়ায়ে করিয়া জ্বালে উঠাইয়া মুচ্‌মুচে করিয়া ভাজ।

বাদাম ভাজা

বাদাম, পেস্তা, আখ্‌রোট (Walnut), কাঁটালবীচি, প্রভৃতির খোলা (shell) ভাঙ্গিয়া বীজ লইয়া জলে ধুইয়া পশ্চাৎ শুকাইয়া লও। চাউল বা কলাই ভাজার বিধানে হাঁড়ি করিয়া উত্তপ্ত বালুতে ভাজ। হিজলী ও চিনাবাদাম খোলা সমেত ভাজিবে। পরে ঝাঁঝরে ফেলিয়া বালু ঝাড়িয়া লইয়া পুনঃ তাহা ছালায় ফেলিয়া শিলাখণ্ডে ডলিয়া অবশিষ্ট শিলাখণ্ডে বালু ও খোসা হইতে পৃথক করিয়া লইবে। কুলায় ঝাড়িয়া পরিষ্কার করিয়া লও।

পোস্ত-দানা ভাজা

পোস্তদানা, তিল, মশিনা প্রভৃতি ঝাড়িয়া বাছিয়া পরিষ্কার করিয়া লইয়া শুধু কাটখোলায় বা লৌহ কড়ায়ে করিয়া জ্বালে উঠাইয়া ভাজিয়া লও। পরে ছালায় ফেলিয়া শিলাখণ্ডে ডলিয়া খোসা ছাড়াইয়া কুলায় ঝাড়িয়া পরিষ্কার করিয়া লও।

চাউল, কলাই প্রভৃতি ভাজার সহিত মিশাইয়া খাইতে হয়।

ছাতু (শক্তু)

উপরে 'কলাই ভাজার' অন্দরে ভৃষ্ট কলাইর 'ছাতু' কিরূপে প্রস্তুত করিতে হয়

প্রসঙ্গক্রমে লিখিত হইয়াছে। যব, গম, যই (oat) প্রভৃতি শস্যেরও প্রায় ঐ উপায়েই ছাতু প্রস্তুত হইয়া থাকে।

সুপক্ক যব বা গম লইয়া তাহার ধুলা, ময়লা, চিটা ও পোকরা প্রভৃতি বাছিয়া পরিষ্কার করিয়া ফেল। জলে ধোও। জল নিঙড়াইয়া ফেলিয়া ঢেঁকির গড়ে ফেলিয়া লঘু ভাবে পাড় দাও। অন্ততঃ এতটা শস্য লইতে হইবে যাহাতে গড়টি সম্পূর্ণরূপে ভরিয়া যায় নচেৎ পাড় দিবার সুবিধা হয় না। অল্প শস্য গড়ের তলায় পড়িয়া থাকে সুতরাং পাড় দিলে তাহা চূর্ণ হইয়া যাইবার আশঙ্কা থাকে। আর্দ্র শস্যকে এইরূপে লঘুভাবে ঢেঁকিতে পাড় দেওয়ার পারিভাষিক নাম 'পাল্‌টান'। পাড়ে শস্যের খোলা (তুষ) উঠিয়া যাওয়া বুঝিলে গড় হইতে উঠাইয়া কুলায় ঝাড়িয়া তুষ হইতে পৃথক করিয়া ফেল। অবশ্য ইহাতে সমস্ত তুষ পৃথক হয় না, তবে অনেকটা হয় এবং ধুলা ময়লাদি যাহা অবশিষ্ট থাকে তাহা পরিষ্কার হয়। অতঃপর খই প্রভৃতি ভাজার নিয়মে হাঁড়িতে করিয়া উত্তপ্ত বালুকায় ভাজ এবং ভৃষ্ট শস্য ঝাঁঝরে ঢালিয়া তাহার বালু ঝাড়িয়া ফেল, এবং পশ্চাতে পুনঃ তাহা আবশ্যক হইলে ছালায় ডলিয়া বা জাঁতায় পিষিয়া বা ঢেঁকিতে লঘুভাবে পাড় দিয়া তৎপর কুলায় ঝারিয়া অবশিষ্ট বালু, তুষ ও খোসা প্রভৃতি হইতে পৃথক করিয়া লও। অতঃপর ময়দা ভাঙ্গা গুরু জাঁতায় বা ঢেঁকিতে রীতিমত ভাবে পিষিয়া বা পাড় দিয়া এই ভৃষ্ট শস্য এককালে চূর্ণ করিয়া ফেল। চূর্ণ লইয়া সূক্ষ্ম 'আটা-চালা' চালুনীতে করিয়া ছাঁক। ফাঁকিটুকুকে 'ছাতু' এবং চালুনীতে অবশিষ্ট ছাঁকনাকে 'মলিখা' বলে। প্রায় দেখা যায় ভৃষ্ট শস্য একেবারে সম্পূর্ণ চূর্ণ হয় না, এই নিমিত্ত মলিখা আবার জাঁতায় বা ঢেঁকিতে চূর্ণ করিতে হয়। এবং পশ্চাৎ তৎ চূর্ণ পুনঃ চালনীতে ছাকিয়া লইতে হয়। তথাপি মলিখা অবশিষ্ট থাকে, কেননা শস্য ভৃষ্ট হইলেও খোলা সম্পূর্ণ পৃথক করা যায় না। তুষ বিশিষ্ট এই মলিখা এই নিমিত্ত চাউল ভাজায় মলিখার ন্যায় মনুষ্যের খাদ্যরূপে ব্যবহার করা হয় না, উহা গৃহপালিত গবাদি পশু, পক্ষীকে খাইতে দেওয়া হয়।

অপরাপর ভৃষ্টান্নের ন্যায় পাকান হাঁড়ি বা কাচ কুম্ভে ভরিয়া উত্তমরূপে মুখ বন্ধ করিয়া শুষ্ক ঘরে রাখিয়া দিলে ছাতু অনেককাল অবিকৃত থাকিবে।

জলে মাখিয়া তেল, নুন, কাঁচালঙ্কা সহ ছাতু খাইতে হয়। দধি, গুড় এবং ইচ্ছা করিলে তৎসহ পক্ক কদলী বা আম, কাঁটাল প্রভৃতির দর (রস) দ্বারা মাখিয়া খাইতে ছাতু উপাদেয়। ঘৃত এবং চিনি অথবা গুড়যোগে ছাতুর উত্তম লাড়ু প্রস্তুত হইয়া থাকে।

পশ্চিমাঞ্চলে ছাতু একটি প্রধান খাদ্যরূপে পরিগণিত হয়।

অপরাপর শস্য, যথা ভুট্টা, জোয়ার, চিনা, কাউঙ বা কঙ্গু (millets) প্রভৃতিরও এই প্রকারে ছাতু প্রস্তুত করা যাইতে পারে।

দ্বিতীয় অধ্যায়
মোরব্বা

সুপরিষ্কৃত চিনির রসে পূর্ব্বে অর্দ্ধ-সিদ্ধ কন্দ-মূল-ফল পুনঃ অল্পাধিক সিদ্ধ করিয়া লইলে 'মোরব্বা' প্রস্তুত হইবে।

মোরব্বা সযত্নে প্রস্তুত করিয়া পাকান হাঁড়ি বা কাঁচ-কুম্ভ বা কুপ প্রভৃতিতে বন্ধ করিয়া রাখিলে বহুকাল অবিকৃত থাকে। এই নিমিত্ত চিনি ও তাহার 'রস' যতটা সম্ভব পরিষ্কৃত অর্থাৎ 'গাদ' (ময়লা)-বৰ্জ্জিত হওয়া আবশ্যক। রসে গাদ থাকিয়া গেলে মোরব্বা শীঘ্র মাতিয়া বা পচিয়া উঠিয়া নষ্ট হইয়া যায়। তজ্জন্য সাফ চিনি ও নির্ম্মল জল লইবে এবং তাহাদের মিশ্রণে প্রস্তুত রস বা সেরা জ্বাল দিবার সময় যে গাদ নির্গত হইবে তাহা যতটা সম্ভব সযত্নে ছাকিয়া উঠাইয়া ফেলিবে।

সকল প্রকার কন্দ, মূল, ফলেরই মোরব্বা প্রস্তুত করা যায় না। অধিক জলীয় ভাগ বিশিষ্ট ফল বা যে সকল ফলের শস্য কোমল তাহা বৰ্জ্জিত হয়,—পুরু-শস্য বিশিষ্ট (firm fleshed) ফলাদিই গ্রহণীয়। ফলাদি বিশেষে এবং তদ্দ্বারা প্রস্তুত মোরব্বার আবশ্যকানুসারে চিনির ভাগের ও পাকের তারতম্য হইয়া থাকে, মোরব্বা বিশেষে চিনির রস পাৎলা রাখিয়া, গাঢ় করিয়া অথবা শেষ পর্য্যন্ত এককালে শুকাইয়া চড়চড়ে করিয়া লইয়া পাক শেষ করা হয়। ফলাদি রক্ষার নিমিত্ত পাকে রস পাৎলা রাখা হয়, সাধারণ দেশী মোরব্বায় বা বৈদেশিক 'জাম', 'জেলি' প্রভৃতিতে রস গাঢ় করা হয় এবং বৈদেশিক Crystalized বা Candied fruits এ রস এক কালে শুকাইয়া চড়চড়ে করিয়া ফলাদির গায়ে চিনি লাগাইয়া দেওয়া হয়। অধিকক্ষণ বা অধিক আঁচে জ্বাল দিলে রস সাধারণতঃ লাল্চে (Carbonized) হইয়া যাইবার আশঙ্কা থাকে এই নিমিত্ত যে সকল ক্ষেত্রে তাহা নিবারণ করা আবশ্যক হয় তৎক্ষেত্রে রসে ফল সিদ্ধ হওয়া মাত্র জ্বালের আঁচ মন্দা করিয়া দিয়া ধীরে ধীরে রসের জলীয় ভাগ শুকাইয়া লইতে হয়। ফল একছের রসে ছাড়িলে জ্বালে শক্ত হইয়া যায়, এই জন্য ফলাদি পূর্ব্বে শুধু জলে অর্দ্ধ-সিদ্ধ করিয়া লইয়া পরে রসে ছাড়িয়া পাক করিতে হয়।

এই অধ্যায়ে দেশীয় মোরব্বার সহিত সাধারণ গৃহস্থের পক্ষে সাধ্য বৈদেশিক ফল রক্ষা প্রণালী এবং জাম (jam), ও জেলি (jelly) প্রভৃতির প্রস্তুত প্রণালী সংক্ষিপ্তভাবে বিবৃত হইল।

ক : দেশীয় মোরব্বা

কাঁচা আমের মোরব্বা

ডাগর দেখিয়া (অর্থাৎ যে কাঁচা আমের আঁটি কেবল দড়াইয়াছে অথচ আম পাকে নাই) আম লও। যে সকল আমে অধিক আঁশ জন্মে বা যাহা পাকিলেও অম্লস্বাদ বিশিষ্ট হয় তাহা বর্জ্জন কবাই শ্রেয়। সাবধানে খোসা 'বিনাইয়া' ফেল। খোসাতে কস (tannin) থাকে সুতরাং খোসার লেশ থাকিলে মোরব্বার স্বাদ 'কসো' হইবে। আধখানা করিয়া লম্বালম্বিভাবে কুট। ভিতরে কুএগ্রাতেও কস থাকে। তাহাও সুতরাং বর্জ্জনীয়। সোডা (Bi-carbonate of Soda) বা চূণের জলে আম্র-খণ্ড-গুলি অর্দ্ধ-সিদ্ধ কর। আমের অম্লত্বের অনুপাতে সোডা বা চূণের ভাগেরও কম বেশী হইবে। অর্দ্ধ-সিদ্ধ আম্র-খণ্ডগুলি একখানা ঝাঁকায় ঢালিয়া তাহার জল ঝরাইয়া লও। অতঃপর কড়ায়ে জল উঠাইয়া সুপরিষ্কৃত চিনি ছাড়। একসের আমে এক হইতে দুই সের হিসাবে চিনি লাগিবে। তবে আমের অম্লত্বের অনুপাতে চিনির পরিমানও কম বেশী হইবে। জ্বাল দাও। চিনি গলিয়া রস ফুটিতে থাকলে যে গাদ ভাসিয়া উঠিবে তাহা ছাকিয়া উঠাইয়া ফেল। প্রয়োজন বোধ করিলে অল্প দুধ-জল মিশাইয়া নাড়িয়া লইবে, তাহা হইলে সমস্ত গাদ নির্গত হইয়া ভাসিয়া উঠিবে। অতঃপর পরিষ্কৃত রস জ্বালে গাঢ় হইয়া পিছল পিছল হইলে তাহাতে অর্দ্ধ-সিদ্ধ আম্র-খণ্ড গুলি ছাড়িবে। কসো আম হইলে লোহার কড়াইর পরিবর্ত্তে মাটির বা পাথর-কলাই-করা লোহার পাত্রে (হাঁড়িতে) জ্বাল দিবে। আম টক বলিয়া পিতলের কড়াইও বর্জ্জনীয়। জ্বালে রস শুকাইয়া বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাইবে।

আমলকী, হরিতকী, আনারস এবং অপরবিধ কসো ও অম্লস্বাদ বিশিষ্ট ফলাদির মোরব্বা এই প্রকারে পাক করিবে।

বেলের মোরব্বা

কাঁচা বেলের খোলা 'হাত-দা' দিয়া ভাঙ্গিয়া উঠাইয়া ফেলিয়া ভিতরের শস্য গোটা বাহির করিয়া লও। দুই আঙ্গুল পুরু চাকা চাকা করিয়া কুট। কাঠির সাহায্যে এই সময় আঠা উঠাইয়া ফেল। ঈষৎ ভাপ দিয়া ঝাঁকায় ফেলিয়া জল ঝরাইয়া দাও। এক্ষণে কড়াতে জল দিয়া চিনি ছাড়িয়া জ্বাল দাও। ৮টা নাতিবৃহৎ বেলে /৩ তিন সের হিসাবে চিনি লাগিবে। রসের গাদ কাটিয়া পরিষ্কার হইলে যখন তাহা জ্বালে ঘন হইয়া পিছল পিছল হইবে তখন অর্দ্ধ-সিদ্ধ বেল-খণ্ডগুলি ছাড়িবে। রস গাঢ় ও বেল সিদ্ধ হইয়া গদ্‌গদে গোছ হইলে নামাও।

কুমড়ার মোরব্বা

সুপক্ক পুরু-কুমড়া কাটিয়া তাহার চোঁচা ও 'বুকা' (বীচি বিশিষ্ট শস্যাংশ) বিনাইয়া ফেল। অতঃপর তাহার শিরা ফেলিয়া ঈষৎ লম্বা ছাঁদে ডুমা ডুমা খণ্ডে কুটিয়া লও। একখানা সূচাল বাঁশের খিলের সাহায্যে কুমড়া-খণ্ডগুলির বুকের দিকে খোঁচাইয়া বিঁধিয়া লও। জলে অর্দ্ধ-সিদ্ধ করিয়া ঝাঁকায় ফেলিয়া জল ঝরাইয়া লও। কুমড়া পিছু /২৷৷০ আড়াই সের হিসাবে চিনি ছাড়। উপরি লিখিত নিয়মে গাদ কাটিয়া রস সাফ কর। জ্বালে পরিষ্কৃত রস ঘন হইয়া পিছল পিছল হইলে কুষ্মাণ্ড-খণ্ডগুলি ছাড়। রস শুকাইয়া বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে নামাও। যদি বুঝ কুমড়া-খণ্ডগুলি তখনও সুসিদ্ধ হয় নাই তবে পুনঃ কিছু জল দিয়া সিদ্ধ করিবে। সুসিদ্ধ কুমড়া পুনঃ শক্তগোছ হইয়া তাহা হইতে সুগন্ধ বাহির হইতে থাকিলে নামাইবে।

সকল প্রকার পুরু-শস্য বিশিষ্ট ফলাদির এইরূপে মোরব্বা প্রস্তুত হইবে। তবে প্রয়োজন বোধ না করিলে ফলাদির খণ্ডগুলি পূর্ব্বে বিঁধিযা লইবে না এবং শিরাদি না থাকিলে বর্জ্জন করিতে হইবে না।

সিউ, নেসপাতি, 'মখুর' জামীর, আদা, শতমূল, রুবার্ব (rhubarb) প্রভৃতি পুরু-শস্যবিশিষ্ট ফলাদির মোরব্বা এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে।

খ : ফল রক্ষা (Preservation of fruits)
(বৈদেশিক)

অনেক ফল আছে যথা পক্ক আম্র, পক্ক ষ্ট্র-বেরী, লিচু, আনারস, পিচ, আপেল প্রভৃতি যাহা সাফ চিনির সহিত জ্বাল দিয়া লইয়া কাচ-কুম্ভে উত্তমরূপে বন্ধ করিয়া রাখিলে বা Can করিলে বহুদিবস পর্যন্ত রাখিয়া খাওয়া চলে। সাধারণ গৃহস্থ অবশ্য Canning করিতে পারিবে না কিন্তু সযত্নে কাচ-কুম্ভে বন্ধ করিয়া রাখিতে পারে। এই নিমিত্ত যে ফল লইবে তাহা সুপক্ক হওয়া প্রয়োজন কিন্তু অত্যধিক পক্ক হইয়া নরম হইয়া গেলে অথবা তাহা থেঁৎলাইয়া গেলে চলিবে না। অত্যধিক পক্ক বা থেঁৎলাইয়া যাওয়া ফলের দ্বারা তৎপরিবর্ত্তে জাম (Jam) প্রস্তুত করা হইয়া থাকে। এই নিমিত্ত সু-শুভ্র ও সু-পরিষ্কৃত চিনির প্রয়োজন। কেননা চিনি যত সাফ হইবে তাহার গাদও কম হইবে এবং তদ্দারা প্রস্তুত ফল শীঘ্র মাতিয়া নষ্ট হইয়া যাইবে না অথবা তাহার বর্ণও ময়লা হইবে না। এই চিনি পাটায় গুঁড়া করিয়া লইবে।

আম্র

সুপক্ক দেখিয়া আম লও। ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া পরিষ্কৃত ছুরি বা বঁটির সাহায্যে

খোসা উঠাইয়া ফেল (ইউরোপীয়গণ Silvered কিম্বা 'Stainless' ছুরির সাহায্যে এই কার্য্য সম্পন্ন করিয়া থাকে)। আমের গায়ে কোনও অংশ থেঁৎলাই বা অন্য কোনও প্রকারে খারাপ হওয়া প্রতীয়মান হইলে তাহা ছুরির সাহায্যে উঠাইয়া ফেলিয়া দাও। আমগুলি এক্ষণে অপেক্ষাকৃত বড় বড় খণ্ডে কুটিয়া লও। আঁটি লওয়ার প্রয়োজন নাই। একখানা বড় চীনা-মাটির বা চীনা-কলাই-করা লৌহ ডিসের উপর সাজাও (বিছাও)। উপরে চিনি ছড়াইয়া দাও। আমের অম্লত্ব অনুসারে চিনির পরিমাণ নির্দ্দিষ্ট হইবে। সাধারণতঃ আম্র খণ্ডের দ্বিগুন ওজনে চিনি লাগিবে। রাখিয়া দাও। এক্ষণে আমের পরিমাণে চিনির সেরা প্রস্তুত কর। এই সেরায় আম্র-খণ্ডগুলি ঢালিয়া দাও। ধীরে ধীরে মন্দা আঁচে জ্বাল দাও। সাবধান যেন রস ফুটিতে না পারে। যখন বুঝিবে জ্বাল অতিরিক্ত হইতেছে, নামাইয়া ঠাণ্ডা করিয়া পুনঃ জ্বাল দিবে। এইরূপে ক্রমে আমগুলি নরম হইয়া আসিলে নামাইয়া জুড়াইতে দিবে। কাচ-কুম্ভে উঠাইবার পূর্ব্বে লক্ষ করিবে, মাতিয়া উঠার ভাব হইতেছে কিনা। তাহা বুঝিলে পুনঃ জ্বাল দিবে। পরে শীতল হইলে কাচ-কুম্ভে উঠাইয়া রাখিবে।

পিচফল, লিচু, আনারস, আপেল (সিউ) প্রভৃতি এইরূপে রক্ষা করিবার ব্যবস্থা করিতে পার।

অবশ্য আনারস কুটিবার সময় তাহার চোখ ও চোঁচা ফেলিয়া চুণ বা সোডা মাখিয়া ধুইয়া তাহার মুখধরা দোষ নষ্ট করিয়া লইবে।

ষ্ট্র-বেরী

ষ্ট্রবেরী ইংরেজের অতি প্রিয় ফল। ভারতবর্ষে শীতপ্রধান স্থানে কেবল Fragaria nilgerrensis জন্মাইয়া থাকে। আজি কালি উত্তরে হিমালয়, সিলঙ ও দক্ষিণে নীলগিরি পাহাড়ের নাতিশীতল ক্ষেত্রে আদত ষ্ট্রবেরীর চাষ হইতেছে। আমি দারজিলিঙের নিকট সিঞ্চল পাহাড়ে—পরিত্যক্ত প্রাচীন Cantonment-এর নিকট —ইহা জন্মাইতে দেখিয়াছি, কিন্তু সেগুলির ফল ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র। সম্ভবতঃ পূর্ব্বে কোনও ইংরেজের যত্নে উহা রোপিত হইয়াছিল পরে ক্রমে বন্য হইয়া গিয়াছে অথবা উহা ভারতীয় বেরীই হইবে। সে যাহা হউক, কলিকাতা বাজারে stores-এ canned straw-berries যথেষ্ট কিনিতে পাওয়া যায়। তবে অবশ্য তাহার মূল্য কিছু অধিক।

বাছিয়া পক্ক অপিচ গোটা এবং নির্দ্দোষ দেখিয়া ষ্ট্রবেরী লও। একটি বড় চীনা-মাটি বা চীনা-কলাই-করা লোহার ডিসে বা বড় পাথরের খালায় করিয়া সাজাও। উপরে সাফ চিনি-চূর্ণ ছড়াইয়া দাও। ষ্ট্রবেরীর ওজনের দ্বিগুণ পরিমিত চিনি লাগিবে। এক্ষনে যে ষ্ট্রবেরীগুলি অধিক পক্ক হইয়াছে বা খণ্ডিত হইয়াছে এরূপ কতকগুলি

(গোটা ষ্ট্রবেরীর আন্দাজে) লইয়া চীনা-মাটির গামলায় (Bowl-এ) বা পাথরের খাদায় রাখিয়া কাঠের চামচের পশ্চাৎ ভাগ দিয়া ছানিয়া ফেল। বলা বাহুল্য এগুলিও পূর্ব্বে ধুইয়া সাফ করিয়া লইবে—যেন মাটি-চুটি না থাকে। এই পিষ্ট ষ্ট্রবেরীর অর্দ্ধেক ওজনে সাফ চিনি মিশাও। জ্বালে উঠাও। মন্দা আঁচে জ্বাল দিবে যেন আঁচিয়া না যায় বা রস ফুটিয়া না উঠে,—কেবল যাহাতে চিনি ও পিষ্ট ষ্ট্রবেরীগুলি মিশিয়া যাইয়া তাহা হইতে রসটুকু বাহির হইয়া আসে। রস সমস্ত নিষ্কাসিত হইলে জ্বাল হইতে নামাইয়া সূক্ষ্ম ছাঁকনার সাহায্যে ছাঁকিয়া লও। এই রস জ্বাল দিয়া ইহার গাদ উত্তমরূপে কাটিয়া পরিষ্কার করিয়া লও। এক্ষণে একটি চীনা-কলাই-করা লোহার পাক-পাত্রে এই রস রাখিয়া তদুপরি থালায় রক্ষিত গোটা বেরীগুলি ঢালিযা দাও। পুনঃ জ্বালে চড়াও। মন্দা আঁচে ধীরে ধীরে জ্বাল দিবে যেন রস না ফুটিতে পারে। একটু বেশী জ্বাল হইতেছে বুঝিলেই উনুন হইতে নামাইয়া একটু ঠান্ডা করিয়া পুনঃ জ্বাল দিবে। এইরূপে ক্রমে জ্বাল দিয়া যখন দেখিবে ষ্ট্রবেরীগুলি বেশ নরম হইয়া ফাটিয়া যাইবার উপক্রম হইয়াছে তখন নামাইয়া ফেলিবে এবং জুড়াইবার জন্য রাখিয়া দিবে। যাহাতে ধূলা ময়লাদি না পড়ে তন্নিমিত্ত একখানা পরিষ্কার পাৎলা বস্ত্রখণ্ডে ঢাকিয়া রাখিবে। কাচ-কুম্ভে রাখিবার পূর্ব্বে লক্ষ করিবে উহা মাতিয়া উঠিবার মত হইতেছে কিনা। যদি সেরূপ বুঝ পুনঃ কিছু জ্বাল দিয়া লইবে। পরে শীতল হইলে কাচ-কুম্ভে ভরিয়া উঠাইয়া রাখিবে।

টেপারী প্রভৃতি ফল এইরূপে রক্ষা করিবে।

কাষ্টার্ড (custard) বা দুগ্ধের ক্রিমের (cream) সহিত এই চিনির সেরায় সিদ্ধ ফল (stewed fruit) খাইতে বেশ উপাদেয়।

গ : জাম (Jam) (বৈদেশিক)
ষ্ট্র-বেরী জাম

যে সকল ষ্ট্রবেরী অধিক পক্ক হইয়া গিয়াছে, খণ্ডিত হইয়াছে বা অল্পাধিক দোষযুক্ত হইয়াছে অর্থাৎ যেগুলি রক্ষা করার অযোগ্য বিবেচিত হইবে নষ্ট না করিয়া তাহাতে জাম (Jam) প্রস্তুত করিতে পারিবে। অবশ্য বেরীগুলি ধুইয়া পরিষ্কার করিয়া লইয়া তন্মধ্য হইতে এককালে নষ্ট অখাদ্য অংশগুলি বাদ দিয়া ফেলিবে। অতঃপর পাথর-কলাই-করা লৌহ পাক-পাত্রে করিয়া ফলগুলি জ্বালে উঠাও। কাঠের চাম্‌চের দ্বারা নাড়। আধ ঘন্টাটেক পরে নামাইয়া সুপরিষ্কৃত চিনি বেরীর ওজনের অর্দ্ধেক বা বারো আনা হিসাবে মিশাও। অবশ্য বেরীগুলির অম্লত্বের তারতম্য অনুসারে চিনির ভাগেরও তারতম্য হইবে। পুনঃ জ্বালে উঠাও। নাড়। গাদ যাহা ভাসিয়া উঠিবে ছাকিয়া উঠাইয়া

ফেল। এইরূপে পুনঃ আধ ঘন্টাটেক জ্বাল দেওয়ার পর গাদ সমস্ত পরিষ্কার হইয়া গেলে নামাইয়া একটি চীনা-মাটির বা চীনা-কলাই-করা লোহার পাত্রে (Bowl-এ) ঢাল। একখানা সূক্ষ্ম বস্ত্রখণ্ড দ্বারা ঢাকিয়া ২৪ ঘন্টা মত ধরিয়া জুড়াও। যদি ইতিমধ্যে মাতিবার কোনও ভাব বুঝিতে পার পুনঃ জ্বালে উঠাইয়া নাড়িয়া নামাইবে। তাহাতেও যদি 'মাতন' বন্ধ না হওয়া বুঝ তবে আরও কিছু চিনি মিশাইবে। অতঃপর আর না মাতিলে কাচ-কুম্ভে ভরিয়া উত্তমরূপে তাহার মুখ বন্ধ করিয়া উঠাইয়া রাখিবে। অধিক জ্বাল দিলে রঙ্গ কাল্‌চে হইয়া যাইবে এবং জামও মোমের ন্যায় বিশ্রী আঠা আঠা হইবে স্মরণ রাখিও।

টেপারী জাম

ইহাও ষ্ট্রবেরীর ন্যায়ই প্রস্তুত করিবে কিন্তু ইহাতে চিনির ভাগ কিছু বেশী লাগিবে—চিনি ফলের সমান ওজনে লাগিবে। এবং ইহাতে প্রতি আধ সেরে ২টা হিসাবে লেবুর রস মিশাইতে হইবে। চিনি ও লেবুর রস পাথর-কলাই-করা লোহার হাঁড়ি করিয়া জ্বালে উঠাও এবং প্রতি অর্দ্ধ সের চিনিতে এক পোয়াটেক জল মিশাও। জ্বাল দাও। চিনি গলিয়া যাইয়া রস ফুটিতে থাকিলে টেপারী (পক্ক) মিশাও। জ্বাল দাও। টেপারী বেশ নরম হইলে নামাইবে। পূর্ব্ববৎ মাতন পরীক্ষা করিয়া কাচ-কুম্ভে ভরিয়া উঠাইয়া রাখিবে।

ঘ : জেলি (Jelly)
(বৈদেশিক)

চিনির রসে বা সেরায় ফল জ্বাল দিলে তাহার যে ক্কাথটুকু বাহির হইবে মাত্র তাহাই সূক্ষ্ম বস্ত্র খণ্ডে বা অন্য কোনও সূক্ষ্ম ফাঁসযুক্ত ছাকনায় আলগোছে ছাকিয়া লইবে। এবং তৎপর ঐ ক্কাথটুকু পুনঃ ধীরে ধীরে জ্বাল দিয়া উত্তমরূপে তাহার গাদ কাটিয়া ফেলিলে যে সুপরিষ্কৃত স্বচ্ছ ঘন 'দর' অবশিষ্ট থাকিবে তাহাই শীতল করিলে দড়াইয়া (Jell) যাইয়া জেলি (Jelly) প্রস্তুত হইবে। সব ফলেই কিন্তু জেলি প্রস্তুত হইবে না, কেননা সকল ফলের ক্কাথই দড়ায় না ; কেবল যে সকল ফলের উপাদান মধ্যে পেকটিন (Pectin) নামক পদার্থ বিদ্যমান থাকে তাহারই ক্কাথ দড়ায়। সুতরাং যে সকল ফলের উপাদানে পেকটিন বিদ্যমান আছে যথা আপেল, পেয়ারা (guava), রেডকারান্ট (red currant) প্রভৃতি, জেলি তাহারই ভাল হয়। এই নিমিত্ত পেকটিন বিহীন অপর ফলের জেলি প্রস্তুত করিতে হইলে উক্ত রসে জিলাটিন (gelatin) বা চীনা ঘাস (agar agar) নামক পদার্থ সংমিশ্রণ করিয়া তাহা বরফে শীতল করিলে

তবে জমিয়া জেলি হইবে, কিন্তু ঐ প্রকারের জেলিতে তাপ লাগিলেই অর্থাৎ গ্রীষ্ম প্রধান দেশের সাধারণ বায়ব তাপেই (atmospheric temperature-এ) তাহা গলিয়া পুনঃ তরল হইয়া যাইবে। অতএব দেখা যাইতেছে, ফলের রসের দুই প্রকারে জেলি প্রস্তুত হইতে পারে। এক প্রকার, যে ফলের রসে সহজ পেকটিন (pectin) বিদ্যমান আছে তাহাতে ;—এই জেলি সাধারণ বায়ব তাপে তরল হয় না ; অপর, কৃত্রিম উপায়ে জিলাটিনাদি (gelatin agar agar বা তিক্ষুর) যোগে ;—ইহা বরফে শীতল না করিলে জমে না এবং যেই তাপাধিক্য হয় অমনি ঐ জেলি পুনঃ গলিয়া তরল হইয়া যায়। জিলাটিন অপেক্ষা চীনা ঘাস ও তিক্ষুরে প্রস্তুত জেলি অধিকক্ষণ স্থায়ী হয়। অবশ্য কৃত্রিম উপায়ে পেকটিন যোগ করিতে পাবিলে সকল প্রকার ফলের রসকেই সাধারণ বায়ব তাপে জেলি রূপে জমান যাইতে পারে, কিন্তু এখনও তদুপায় সহজ-সাধ্য হয় নাই।

Agar agar বা gelatin আদির সাহায্যে প্রস্তুত জেলি বরফের সাহায্যে জমে বলিয়া এবং তাহা ক্ষণস্থায়ী হয় বলিয়া সাধারণতঃ তাহা কোনও প্রকার ছাঁচায় ভরিয়া জমাইয়া সুদৃশ্য করা হইয়া থাকে ; কিন্তু পেকটিন জেলি সাধারণ বায়ব তাপেই জমে বলিয়া উহা অমনি প্রস্তুত হয়। জিলাটিন আদিতে প্রস্তুত জেলির বিবরণ পরবর্ত্তী 'পানক' অধ্যায়ে লিখিত হইল।

ফলের রসের সহজ বর্ণ ছাড়া ইচ্ছা করিলে কৃত্রিম উপায়েও জেলির বর্ণ-বিন্যাস করিতে পার।

আপেল জেলি

সুপক্ক দেখিয়া আপেল (সিউ) লও। খোসা ছাড়াও। অপেক্ষাকৃত বড় বড় খণ্ডে কাটিয়া লও। অভ্যন্তরের আঁটি ও কঠিন চোঁচা কাটিয়া ফেলিয়া দাও। কাটিয়াই লেবুর রস মিশ্রিত জলে ডুবাইবে, তাহা হইলে আপেলের বর্ণ আর ক্ষুণ্ণ হইবে না। অতঃপর একটি পাথর-কালাই-করা লোহার পাক-পাত্রে অপেলখণ্ড গুলি ফেলিয়া তদুপরি ঐ লেবুর রস যুক্ত জল ঢালিয়া দাও। এতটা জল দিবে যাহাতে কেবল আপেলগুলি ঢাকে। অধিক জল দিবে না। জ্বালে উঠাও। যখন দেখিবে ফলগুলি সিদ্ধ হইয়া ফাটিয়া গিযাছে এবং গলিয়া যাইবার উপক্রম হইতেছে অথচ গলে নাই তখন জ্বাল হইতে নামাইযা ফেল। এক্ষণে সূক্ষ্ম সুপরিষ্কৃত বস্ত্রখণ্ড অথবা অপর কোনও প্রকার সূক্ষ্ম-ফাঁস বিশিষ্ট ছাকনায় ধীরে ধীরে ঢালিয়া দাও। নীচে যে ফলের ক্বাথ ছাকিয়া পড়িবে তাহা কোনও চীনামাটির বা পাথরের পাত্রে ধরিয়া লও। আলগোছে ছাকিয়া শুধু জলবৎ তরল স্বচ্ছ ক্বাথটুকু লইবে, খবরদার যেন ছাকনা চাপিয়া বা ফল ঘাটিয়া

ফেলিয়া তাহার কোনও অংশ ছাকিয়া ফেলিওনা, তাহা হইলে ক্বাথের স্বচ্ছতা তখনই তিরোহিত হইবে। অর্থাৎ ছাকনি হইতে অমনি আপনা আপনি সে স্বচ্ছ ক্বাথ ঝরিয়া পড়িবে তাহাই কেবল লইবে। ক্রমে সবটুকু ক্বাথ ঝরিয়া পড়া শেষ হইলে লইয়া তাহার সহিত সু-পরিষ্কৃত চিনি মিশাইবে। ফলের অম্লত্ব অনুসারে ক্বাথের সমান বা বারআনা মত ওজনে চিনি মিশাইবে। অধিক চিনি মিশাইলে জেলি দড়াইলে কঠিন ও অস্বচ্ছ হইতে পারে। পুনঃ কিঞ্চিৎ লেবুর রস মিশাও। অধিক মিশাইলে অম্ল হইয়া যাইবে। জ্বাল দাও। যতটা সম্ভব গাদ কাটিয়া সাফ কর।

যখন রস বেশ ঘন ও স্বচ্ছ হইবে তখন নামাইয়া ফেলিবে। একটা চীনামাটি বা পাথরের পাত্রে (খাদায়) ঢালিয়া ২৪ ঘন্টামত রাখ। যদি মাতিবার চিহ্ন না দেখ তবে কাচ-কুম্ভে ভরিয়া মুখ বন্ধ করিয়া উঠাইয়া রাখ। মাতিবার সম্ভাবনা বুঝিলে পুনঃ একটু জ্বাল দিয়া লইবে।

পেয়ারা, রেড-কারান্ট, সুপক্ক করঞ্জ, মেচ্‌তার পাঁপড়ী (roselle), টেপারী, ষ্ট্র-বেরী প্রভৃতি ফলের এই প্রকারে জেলি প্রস্তুত হইবে।

ঙ : চীজ (Cheese)

(বৈদেশিক)

জেলি প্রস্তুত নিমিত্ত সিদ্ধ ফলের ক্বাথটুকু লওয়ার পর যে শস্যাংশ অবশিষ্ট রহিবে তাহা ছানিয়া সূক্ষ্ম বস্ত্রখণ্ডে বা অপর বিধ সূক্ষ্ম-ফাঁসযুক্ত ছাকনীতে ছাকিয়া কোমল (pulpy) শাঁসটুকু লও। ফলের অম্লত্ব বুঝিয়া অর্দ্ধ বা বারআনা পরিমাণে সুপরিষ্কৃত চিনি মিশ্রিত কর। জ্বাল দাও। কিছু জল ও লেবুর রস মিশাও যাহাতে বর্ণ ক্ষুণ্ণ না হয় অথচ অম্লও না হয়। নাড় । গাদ কাট। রস সাফ হইলে ও বেশ ঘন হইয়া আসিলে নামাও। ২৪ ঘন্টামত একটি পাথবের খাদায় সূক্ষ্ম বস্ত্রে ঢাকিয়া রাখ। মাতার ভাব না বুঝিলে কাচ-কুম্ভে উঠাইয়া সীপি বন্ধ করিয়া রাখ নচেৎ পুনঃ একবার জাল দিয়া লইবে। ইহাকে ফলের চীজ (cheese) বলে। সম্ভবতঃ ইহা দেখিতে অনেকটা দুগ্ধের চীজের ন্যায় হয় বলিয়া ইহাও ঐ নামেই অভিহিত হইয়াছে।

তৃতীয় অধ্যায়

পানক

মধুর এবং প্রায়শঃ ঈষদম্ল-স্বাদ বিশিষ্ট, সুবাসিত ও অল্পাধিক তরল পানীয়কে 'পানক' বলা হয়।

সাধারণতঃ জলকে চিনি বা মিছরী দ্বারা আবশ্যকানুযায়ী মধুর স্বাদবিশিষ্ট করিয়া তৎসহ কোনও প্রকার ফলের (যথা নেবু, দাড়িম্ব প্রভৃতির) নির্যাস মিশাইয়া সুবাসিত ও ঈষদম্ল স্বাদবিশিষ্ট করতঃ পানক বা সরবৎ প্রস্তুত হইয়া থাকে। এই ফলের নির্যাসে যেটুকু সুবাস বা অম্লত্ব বিদ্যমান থাকে তদ্দ্বারাই সরবতের সুবাস বা অম্লত্ব সাধিত হইয়া থাকে। কিন্তু ফলের পরিবর্ত্তে অপর এক বা একাধিক বস্তুর সাহায্যেও এতদুভয় আবশ্যক সাধিত হইতে পারে। যথা, দহির (ঘোলের) সরবতে দহির ঈষদম্লেই অম্লস্বাদ এবং গুলাপে সুবাস সাধিত হয়। সরবৎ বিশেষে আবার অম্ল-স্বাদ বর্জ্জিত হয় ; যথা শুধু জল বা দুগ্ধে প্রস্তুত বেলের পানায়। এতৎক্ষেত্রে আরও লক্ষিত হইবে যে জলের পরিবর্ত্তে অন্যবিধ উপাদান যথা দুগ্ধের সাহায্যেও সববৎ বা পানক প্রস্তুত করা গেল। এই হিসাবে দুগ্ধের দ্বারা প্রস্তুত কুল্পী বা বৈদেশিক ice-cream প্রভৃতিকে এই 'পানক' পর্য্যায়ে গণ্য করা যাইতে পারে। তুষার শীতলিত অল্পাধিক দৃঢ়কৃত এই পানক গ্রীষ্মে অতি মনোহারী পেয় বটে। এই হিসাবে চা, কফি, কোকোয়া, চকলেটও পানক অধ্যায়ের বহির্ভূত হয় না। উপরি লিখিত পানকের সাহত পরিমিত জিলাটিন (Gelatin) বা আইসিনগ্লাস, চীন-ঘাস (Isinglas, Agar agar) বা অস্মদ্দেশীয় 'তিক্ষুর' মিশাইয়া বরফে বসাইলে তাহা জমিয়া যাইয়া 'জেলি' (Jelly) প্রস্তুত হইয়া থাকে। সুতরাং এই জেলিকেও এই পানক অধ্যায় ভুক্ত করা অসঙ্গত নহে।

পুনশ্চ, বিবিধ মদ্য সমাবেশে প্রস্তুত তৃষ্ণা নিবারক বৈদেশিক Cocktail প্রভৃতি, বিবিধ 'কপ' (Cup) এবং রোমান পঞ্চ (Roman Punch) প্রভৃতিকেও এই পর্য্যায়ে ফেলা যাইতে পারে। এবং বস্তুতঃ জলীয় কুল্পী এবং রোমান পঞ্চকে ইংরাজেরা সরবৎই বলিয়া থাকেন।

মিছরী (অথবা গুড় বা চিনি) ব্যতিরেকে অপর বিধ মধুর গুণ বিশিষ্ট দ্রব্যেব দ্বারাও পানকের মিষ্টতা সাধিত হইতে পারে। যেমন মধুর দ্বারা উত্তম সরবৎ প্রস্তুত হইয়া থাকে। এইরূপ আরও গ্লুকোজ (Glucose), মল্টোজ (Maltose) প্রভৃতি। এবং মিছরী বা চিনি দ্বারা প্রস্তুত 'ওলা', সিরাপ (Syrup), গুলকন্দ, এবং বৈদেশিক 'জাম', 'জেলি' (Jam, Jelly) প্রভৃতি। এগুলি কলিকাতা বা অপর সহরের বাজারে প্রচুর কিনিতে পাওয়া যায়। এগুলি অবশ্য বাড়ীতেও তৈয়ার করিয়া লওয়া চলে। পূর্ব্ববর্ত্তী অধ্যায়ে বৈদেশিক 'জাম ও জেলি'র সংক্ষিপ্ত প্রস্তুত প্রণালী লিপিবদ্ধ হইয়াছে। সিরাপ, গুলকন্দ, জাম এবং জেলির সহিত শুধু জল বা 'সোডা-ওয়াটার' মিশাইয়া লইলেই (এবং প্রয়োজন মত ছাকিয়া লইলেই) উত্তম সরবৎ প্রস্তুত হইতে পারে। এগুলি স্বয়ং-বাসিত সুতরাং এতদ্দ্বারা প্রস্তুত সরবৎ আর আলাহিদা সুবাসিত করিবার প্রয়োজন হয় না। বৈদেশিক প্রস্তুত ভেনিলা (Vanilla), রেটাফিয়া (Ratafia),

ষ্ট্র-বেরী (strawberry), লেবু (lemon) প্রভৃতির সার বা নির্যাস (essence) দ্বারা দুগ্ধ ও ঘোলের সরবৎ বিশেষতঃ 'আইস-ক্রিম' প্রভৃতি, অতি চমৎকার সুবাসিত হইয়া থাকে। এই সকল বিভিন্ন বাসে প্রস্তুত সিরাপ প্রভৃতি আবার বিভিন্ন বর্ণে রঞ্জিত হইয়া থাকে। এক এক প্রকার বাসের এক বা একাধিকরূপ বর্ণ নির্দ্দিষ্ট আছে, যথা গোলাপী বাসে ফিঁকা অলক্তক (Cochineal) রঙ্গ ; ভেনিলা, আনারস ও কমলা লেবুর বাসে পীতাভ বর্ণ (জাফরাণের দ্বারা সাধিত হইতে পারে।) ; পেস্তার বাসে সবুজবর্ণ (পেস্তাবাটার ও পালঙ্গ শাকের রসে সবুজ বর্ণ সাধিত হইতে পারে।) ; ইত্যাদি। কিন্তু এইসব রঞ্জন বস্তু যাহাতে স্বাস্থ্যের হানিকারক কোন প্রকার দ্রব্য না হয় তৎপ্রতি বিশেষ লক্ষ রাখা প্রয়োজন। ইহা ছাড়া পক্ক ফলের রঙ্গেও সরবতের বর্ণ সাধিত হইয়া থাকে।

বরফের সাহায্যে সরবৎ অল্পাধিক শীতল করিয়া পান করিলে অতি উপাদেয় হয়। নিম্নে বিভিন্ন কোটায় বিভাগ করিয়া বিভিন্ন প্রকারে ও উপাদানে পানক প্রস্তুতের উপায় লিখা গেল। সাধারণ দেশীয় পানককে 'সরবৎ' আখ্যায় অভিহিত করা গেল।

ক : সরবৎ

লেবুর সরবৎ বা মিছরী পানা

সাধারণতঃ মিছরী বা ওলা শীতলজলে ভিজাইয়া রাখিয়া সরবৎ প্রস্তুত করা হয়। বাতাসা বা মধুও শীতল জলে মিশাইয়া সরবৎ প্রস্তুত করা যায়। কিন্তু সরবৎ 'পান্‌সে' হইয়া যায় বলিয়া শীতল জলে চিনি ভিজাইয়া সরবৎ প্রস্তুত করা হয় না। কিন্তু জলে চিনি মিশাইয়া জ্বালে গাঢ় কবিয়া লইয়া 'সিরাপ' প্রস্তুত হইতে পারে এবং ঐ গাঢ় সিরাপ পুনঃ শীতল জলে মিশাইলে তখন তাহার দিব্য সরবৎ হইয়া থাকে। আজি কালি বাজারে ঐরূপ চিনির সিরাপ সুলভ.হওয়ায় এবং উহা সুবাসিত থাকায় উহারই সরবৎ রেওয়াজ হইয়াছে।

একখণ্ড পরিস্কৃত নেকড়ায় মিছরী, ওলা বা বাঁতাসা ঢীলা করিয়া বাঁধিয়া মৃৎ বা প্রস্তরময় পাত্রে রক্ষিত জলে উপর হইতে ঝুলাইয়া রাখ। ইহাতে মিছরী সহজে গলিয়া যাইবে। রুচী অনুসারে মিছরীর পরিমাণ নির্দ্দেশ করিবে। সাধারণতঃ জলে সেরকে আধ হইতে এক পোয়া হিসাবে মিছরী দেওয়া হয়। মিছরী গলিয়া গেলে লেবু বা অন্য কোনও প্রকার ফলের রসে পানকের অম্লত্ব ও সুবাস সাধন কর। অম্লত্ব ও বাসের পরিমাণ রুচী অনুসারে নির্দ্দেশ করিবে। এক্ষণে সূক্ষ্ম নেকড়ায় ছাকিয়া লইলেই 'সরবৎ' প্রস্তুত হইল।

পাতী, কাগজী, মাতলঙ্গী, কলম্বা, কমলা, মোজাম্বিক বা বাতাবি প্রভৃতি কোন

এক প্রকারের লেবু এবং আনারস, ফলসা, আঙ্গুর, তেঁতুল প্রভৃতি টাটকা ফলের রসে সরবৎ সুবাসিত করা যায়।

স্বয়ং-বাসিত বলিয়া মধুর সরবৎ আর পৃথকভাবে সুবাসিত করিতে হয় না।

কাঁচা আমের সরবৎ

কাঁচা আমের সরবৎ তিন প্রকারে প্রস্তুত হইতে পারে, (১) অমনি খোসা ও কুঞ্জ ফেলিয়া শস্য থেঁৎলাইয়া লইয়া, (২) খোসা ও কুঞ্জ ছাড়াইয়া ফেলিয়া শস্য জলে সিদ্ধ করিয়া ও পশ্চাৎ চট্‌কাইয়া লইয়া এবং (৩) আম আগুনে পোড়াইয়া লইয়া পশ্চাৎ তাহার খোসা ও কুঞ্জ বাছিয়া ফেলিয়া শস্য চট্‌কাইয়া লইয়া। অতঃপর এই থেৎলান বা চট্‌কান শস্য মিছরী বা ওলার পানার সহিত মিশাইয়া তৎপর মোটা নেকড়ায় ছাকিয়া লইবে।

কাঁচা তেঁতুলের সরবৎও এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে।

ঘন ফলের রসের সরবৎ

অনেক ফল আছে যাহার রস বা দর অপেক্ষাকৃত গাঢ় হইয়া থাকে ; যথা তরমুজ, বেদানা (দাড়িম্ব), তুতফল প্রভৃতি। সুপক্ক দেখিয়া ইহাদের মধ্যে কোন এক প্রকার ফল লইয়া চট্‌কাইয়া লও। মিছরির সরবতের সহিত মিশাও। মোটা নেকড়ায় ছাকিয়া লও। অবশ্য পানকের মিষ্টত্ব ও তরলত্ব রুচি অনুসারে ঠিক করিয়া লইবে।

বেলের সরবৎ বা বেলপানা

সুপক্ক বেল লইয়া খোলা ভাঙ্গিয়া তাহার আটা ও বীচি বাছিয়া ফেলিয়া চট্‌কাও। ইহার সরবৎ তিন প্রকারে হইতে পারে ; (১) জল, গুড় ও তেঁতুল মিশাইয়া, (২) চিনি ও ঘোল মিশাইয়া অথবা (৩) চিনি ও দুগ্ধ মিশাইয়া। এই তিন প্রকারের উপাদান মধ্যে যাহা ইচ্ছা হয় চট্‌কান বেলের সহিত মিশাইয়া আবশ্যক মত তরল এবং মিষ্ট করিয়া লইয়া নেকড়ায় ছাকিয়া লও। এই সরবৎ গাঢ় হইয়া থাকে।

পক্কাম্রের সরবতও এই ভাবে প্রস্তুত করিতে পার।

ঘোলের সরবৎ

দধির মাখন তুলিয়া ঘোল প্রস্তুত করিয়া লইয়া অথবা শুধু দধিতেই জল মিশাইয়া আবশ্যকানুরূপ পাৎলা করিয়া তৎসহ চিনি, ঈষৎ পাতী বা কাগজী লেবুর রস বা গোলাপ জল এবং ইচ্ছা করিলে জাফরাণ বা আলতার (cochineal) রঙ্গ মিশাও। মোটা নেকড়ায় ছাকিয়া লও।

বাদামের সরবৎ

মিষ্ট বাদাম ভাঙ্গিয়া দানাগুলি জলে ভিজাইয়া রাখ। ভিজিলে উপরের খোসা উঠাইয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। দুধের সহিত মিশাও। চিনি মিশাও। কিছু মরিচ চূর্ণ ও কর্পূর মিশাও। জল মিশাইয়া আবশ্যকমত তরল করিয়া লও। কাপড়ে ছাক।

তেঁতুলের সরবৎ

সুপক্ক তেঁতুল (আম্লিকা) হাঁড়িতে ভরিয়া যত্নে ঘরে বছর ২। ৩ বা ততোধিক কাল উঠাইয়া রাখিলে তাহা 'পুরাতন' হইবে। এই পুরাতন তেঁতুল জলে ভিজাইয়া রাখিয়া নরম হইলে চট্‌কাইয়া তাহার সিটা বাছিয়া ফেল। এই দরে মিছরী বা গুড় ভিজাইয়া রাখিয়া গলিয়া গেলে মোটা নেকড়ায় ছাকিয়া লও। দর খুব ঘন না হয়। এই সরবৎ শুধু তৃষ্ণা নিবারক নহে হজমী বলিয়াও বিখ্যাত।

খ : সিরাপ (বৈদেশিক)

এইবারে 'সিরাপ' বা চিনির সেরা প্রস্তুত করিবার প্রণালী লিখিব। এই সেয়াগুলি কোন এক প্রকার ফলের গন্ধে বাসিত করা হইয়া থাকে এবং তৎফলের অনুরূপ বর্ণে রঞ্জিত করা হইয়া থাকে এবং সচরাচর তাহা অম্ল স্বাদ বিশিষ্ট হইয়া থাকে। এইরূপ বিবিধ বিহিত-ফল-বাস সিরাপ প্রস্তুত হইয়া আজি কালি বাজারে প্রচুর পরিমানে বিক্রীত হইতেছে। সুতরাং ইহা বাড়ীতে প্রস্তুত না করিয়া বাজার হইতে কিনিয়া আনিয়া তাহাতে আবশ্যক মত জল বা সোডাওয়াটার মিশাইয়া সরবৎ প্রস্তুত সুবিধাজনক। সচরাচর রোজ, লেমন, অরেঞ্জ, পাইন-আপেল, জিঞ্জার, ষ্ট্র-বেরী, র‍্যাস্‌প্‌-বেরী, রেড-কারান্ট, ব্লাক-কারান্ট প্রভৃতি বিবিধ গন্ধ, স্বাদ ও বর্ণ বিশিষ্ট সিরাপ বাজারে কিনিতে পাওয়া যায়।

সাধারণ সিরাপ ছাড়া জলীয় কুল্পী (water-ice) প্রস্তুত করিবার নিমিত্ত আর এক প্রকার অপেক্ষাকৃত উৎকৃষ্টতর সিরাপ English stores shops-এ কিনিতে পাওয়া যায়, তাহাও উপরিলিখিত মত ষ্ট্র-বেরী প্রভৃতি বিবিধ বাসবিশিষ্ট। এই সিরাপগুলি জলীয় কুল্পী (water-ice) এবং জেলি প্রস্তুতের পক্ষে বিশেষ উপযোগী।

এখানে বলা কর্ত্তব্য, বাজারের এই সকল কৃত-ফল-বাস 'সিরাপ' যে সর্ব্বথা পক্ক ফলের দ্বারাই প্রস্তুত হয় তাহা নহে, পরন্তু অনেক সময়েই কৃত্রিম উপায়ে এই সকল বাস প্রস্তুত হইয়া থাকে অপিচ প্রকৃত শর্করার পরিবর্ত্তে সেকারিণ (Sacharine) দ্বারা ইহার মিষ্টত্ব সাধিত হইয়া থাকে। বলা বাহুল্য এই সকল কারণে প্রসিদ্ধ নির্ভরযোগ্য প্রস্তুতকারকদের প্রস্তুত সিরাপগুলি ব্যতিরেকে অজ্ঞাত নামা প্রস্তুতকারকদের সিরাপ সর্ব্বথা স্বাস্থ্যের অনুকূল নহে।

টাটকা সুপক্ক ফলের সিরাপ প্রস্তুত করিতে হইলে বাছিয়া বাছিয়া আনারস, আপেল, ফলসা, জাম, বেরী জাতীয় ফল, টেঁপারী, পিয়ার (ন্যাসপাতী), পেয়ারা, পিচ (peach), খোবানী বা জরদালু (apricot), আলুই -বোখারা (plum), চেরী (cherry) ও আঙ্গুর প্রভৃতি কোন এক প্রকারের ফল লও। হাঁড়িতে রাখ (ধাতব হাঁড়িতে না রাখিয়া মেটে বা লোহার উপর চীনামাটির কলাই-করা হাঁড়ি বা stew-pan প্রশস্ত)। পরিমাণ মত চিনি ও জল মিশাও। ঈষদম্ল স্বাদের নিমিত্ত একটু লেবুর রস ও কিঞ্চিৎ মদ্য (wine) মিশাও। ধীরে ধীরে জ্বাল দাও। যখন ফলগুলি সিদ্ধ হইয়া বেশ মোলায়েম হইবে এবং সেরাও যথেষ্ট ঘন ও মিষ্ট হইবে তখন নামাও। ঠাণ্ডা কর। ঠাণ্ডা হইলে ফলগুলি উঠাইয়া লইয়া চটকাইয়া সেরার সহিত মিশাও। পুরু নেকড়ায় বা ফ্লানেলে উত্তম রূপে ছাকিয়া লও। একবার ছাকায় ঠিক না হইলে পুনঃ ছাকিয়া লইবে। অতঃপর ইহার সহিত ইচ্ছানুরূপ জল বা সোডা-ওয়াটার মিশাইয়া লইলেই সরবৎ প্রস্তুত হইবে। কিন্তু বলা বাহুল্য গৃহজাত এই 'সিরাপ' বাজারের সিরাপের ন্যায় টলটলে স্বচ্ছ হয় না।

টাটকা ফলের পরিবর্ত্তে বৈদেশিক টিনের ফলের (canned fruits) দ্বারাও উত্তম সিরাপ প্রস্তুত হইতে পারে। এই সকল ফল ইতি পূর্ব্বেই চিনির সেরায় অর্দ্ধ-সিদ্ধ হইয়া কেন-বন্দী (canned) হইয়া আইসে সুতরাং ইহা আর অধিক পাক করিতে হয় না। পূর্ব্ব 'মোরব্বা' অধ্যায়ে বর্ণিত রক্ষিত-ফলেরও সরবৎ এই প্রকারে ফল অল্প সিদ্ধ করিয়া লইয়া করা যাইতে পারে। তবে এতদুভয় রক্ষিত-ফলের সেরা অপেক্ষাকৃত পাৎলা থাকে বলিয়া তাহার সহিত আবশ্যক মত আরও কিছু চিনি মিশাইয়া লইতে হয়। এবং জ্বাল দিবার সময় তৎসহ কিঞ্চিৎ লেবুর (পাতী) রস ও ফলানুযায়ী বিভিন্ন প্রকারের লিকিওর (liqueur) মদ্য মিশাইয়া লইতে হয়।

গ : জামের (Jam) সরবৎ (বৈদেশিক)

সিরাপ ও রক্ষিত-ফল ছাড়া ষ্ট্র-বেরী, এপ্রিকট প্রভৃতি বিবিধ ফলের জাম (Jam), কমলা লেবুর মারমালেড (marmalade) এবং আপেল, রেড-কারাণ্ট (red-currant) প্রভৃতি ফলের জেলি শীতল জলে গুলিয়া লইলে সুন্দর সরবৎ প্রস্তুত হইতে পারে। আবশ্যক মত ইহাদের মধ্যে কোন এক প্রকার লইয়া প্রথমতঃ তৎসহ অল্প জল মিশাও। নেকড়ায় ছাক। অতঃপর এই ঘন দরের সহিত আরও শীতল জল বা সোডা-ওয়াটার (soda-Water) মিশাইয়া সরবৎ প্রস্তুত কর। বরফে ঠাণ্ডা করিয়া লও। ইউরোপীয়েরা সোডা-ওয়াটার মিশাইবার পূর্ব্বে ঐ ঘন দরের সহিত ফলের তারতম্য অনুসারে আবার বিবিধ প্রকারের লিকিওর (liqueur) মিশাইয়া থাকেন। যথা, পিচ এবং এপ্রিকট

ফলে meraschino, ষ্ট্র-বেরীর সহিত champagne, হরিদালুর (greengage) সহিত Noyeau , ইত্যাদি।

জাম, জেলি, মারমালেড প্রভৃতি পূর্ব্ব 'মোরব্বা' অধ্যায়ে বর্ণিত নিয়মানুসারে বাটীতে প্রস্তুত করিতে পার, কিন্তু উহা এক্ষণে ইউরোপীয় stores shop -এ (দোকানে) ভূরী পরিমাণে পাওয়া যায় সুতরাং কিনিয়া লওয়াই সুবিধাজনক।

ঘ : জলীয় কুল্পী (Water-Ice)

উপরি লিখিত মতে প্রস্তুত কোনও একপ্রকার জলীয় সরবৎকে পাত্র বিশেষে (কুল্‌ফ্‌) পূরিয়া তাহা নুন মিশ্রিত বরফ কুচির মধ্যে বসাইয়া জমাইয়া লইলেই Water-Ice বা জলীয় কুল্পী প্রস্তুত হইবে।

অস্মদ্দেশে সাধারণতঃ সরবৎ যে কুল্পী-পাত্রে পূরিয়া জমান হয় তাহা খাপ বিশিষ্ট অষ্ট অঙ্গুলি মত লম্বা এবং মুখের নিকট তিন অঙ্গুলি পরিমিত পরিধি বিশিষ্ট tapering , টিনের চোঙ্গ—কুল্‌ফ্‌, ও বরফ যাহাতে রক্ষিত হয় তাহা সাধারণ মেটে হাঁড়ি। কিন্তু কুল্পী জমান বিলাতী পাত্রগুলি স্বতন্ত্র ধরণের। 'Mountain Ice-Cream Freezer' বলিয়া যাহা বাজারে বিক্রয় হয় তাহা প্রয়োজন ভেদে বিভিন্ন আকারের এবং ক্ষুদ্র বা বৃহৎ হইয়া থাকে। ইহার কুল্পী-পাত্রটিও অবশ্য টিনের চোঙ্গ কিন্তু আকারে আমাদের কুল্পীর চোঙ্গ অপেক্ষা অনেক বৃহৎ এবং tapering ও নহে। সরবৎ নাড়া দিবার নিমিত্ত ইহার ভিতরে মথন-দণ্ড বসান আছে তাহা বাহির হইতে হাতল ঘুরাইয়া কৌশলে ঘুরাণ যায়। বরফ-পাত্রটি একটি কাষ্ঠ নির্ম্মিত বালটী (bucket), তাহাতে গলৎ-বরফ-জল নিকাশের একটি ছিদ্র আছে। মথন-দণ্ড ঘুরাইবার যন্ত্র ও হাতল এই বালটীর সহিত কল-কব্জার দ্বারা লাগান। এই পাত্রে অতি দ্রুত কুল্পী জমিয়া যায় এবং ইহাতে নুন মিশ্রিত বরফ কুচিগুলি কুল্পী-পাত্রের মুখের অনেক নিচে থাকে বলিয়া ঢাকনির ফাঁক দিয়া ভিতরে লবণাক্ত জল প্রবেশের তেমন আশঙ্কা নাই। দেশী চোঙ্গায় সে আশঙ্কা খুব আছে। এই নিমিত্ত তাহার ঢাকন আঁটিয়া দিয়া ঢাকনের ধার ময়দার পিষ্টি দ্বারা লিপ্ত করিয়া দেওয়ার প্রয়োজন হয়।

আম্র, বেল প্রভৃতি ফল যাহার রস বা দর ঘন থকথকে তাহার সহিত কেবল মাত্র আবশ্যকানুযায়ী চিনি মিশাইয়া লইয়া বরফে বসাইয়া কুল্পী প্রস্তুত করিবে।

ঙ : ক্ষোয়ার কুল্পী (Ice-cream)

সচরাচর প্রস্তুত ক্ষোয়ার কুল্পী বা 'মালাই-বরফ'* বাতাসাদি দ্বারা জ্বাল দেওয়া দুধকে

*অনেকে ইহাকে 'মালাই' কহিয়া থাকেন কিন্তু মালাই (মালয়) আখ্যা নারিকেল ঘটিত 'দুগ্ধ' সম্বন্ধে প্রযুজ্য, ইহা তাঁহারা বিস্মৃত হয়েন।

ক্ষোয়া-ক্ষীরে বা রাবড়ীতে পরিণত করিয়া টিনের চোঙ্গে বা ঠোসে পূরিয়া নুন মিশ্রিত বরফ খণ্ডে ডুবাইয়া ঠাণ্ডা করিয়া জমাইয়া লওয়া হয়। ইহা তেমন কঠিন ব্যাপার নহে। পক্ষান্তরে বৈদেশিক ক্ষোয়া-কুল্পী বা Ice-cream বহু উপাদানে এবং বহু আয়াস সহকারে প্রস্তুত হইয়া থাকে। আমি এখানে তৎ সম্বন্ধে কেবল মাত্র সংক্ষেপে কিঞ্চিৎ বলিব যাহাতে সাধারণ গৃহস্থ তৎ সাহায্যে বাটীতে মোটামুটি রকমে Ice-cream প্রস্তুত করিয়া লইতে পারে। বৈদেশিক রন্ধন 'বরেন্দ্র রন্ধনে'র বা এই গ্রন্থের বিষয়ীভূত নহে সুতরাং তৎ সম্বন্ধে সম্যক জানিতে হইলে তৎ তৎ বিষয়ক বিশেষ বিশেষ গ্রন্থের আলোচনার প্রয়োজন। অস্মদ্দেশীয় আহার্য্যের সহিত বৈদেশিক আহার্য্যের যেখানে যেখানে কতকটা সাদৃশ্য আছে অধুনাতন রুচীর দিকে লক্ষ রাখিয়া তাহাই কেবল অতি স্থূল ভাবে এতদুভয় গ্রন্থে দেখাইতে চেষ্টা করিয়াছি।

আইস-ক্রীমের (Ice-cream) প্রধান উপকরণ কাষ্টার্ড (custard)। ইহা সুন্দর রূপে প্রস্তুতের কৌশল আয়ত্ব করিতে পারিলে আইস-ক্রীম প্রস্তুত বিষয়ে অনেকটা অগ্রসর হওয়া যায়। এই কাষ্টার্ডই আইসক্রীমের 'ক্রীম' অর্থাৎ ক্ষোয়া। আইস-ক্রীম অবশ্য 'ক্রীম' দিয়াও প্রস্তুত করা যায় কিন্তু তাহা এতদ্দেশে দুষ্প্রাপ্য বলিয়া সচরাচর তাহা ব্যবহৃত হয় না। অস্মদ্দেশে যেমত দুধ জ্বাল দিয়া আবশ্যক মত ঘন করিয়া লইলেই ক্ষোয়া প্রস্তুত হইল বৈদেশিক 'ক্রীম' তেমন জাল দিয়া প্রস্তুত হয় না। ক্রীম-সেপারেটার (cream-separator) নামক যন্ত্রের হাঁড়িতে কাঁচা দুগ্ধ রাখিয়া উক্ত হাঁড়ি যন্ত্রের সাহায্যে বেগে ঘুরাইয়া দুধের জলীয় অংশ হইতে 'ক্রীম' বা সারাংশ পৃথক করিয়া লওয়া হয়। আমাদের এই গ্রীষ্ম-প্রধান-দেশে cream-separator যন্ত্র যোগাড় করিতে পারিলেও যথেষ্ট শৈত্যের অভাবে 'ক্রীম' প্রস্তুত অসুবিধাজনক। তন্নিমিত্ত দুগ্ধ পূর্ব্বে বরফের বাক্সে (Ice-box) রাখিয়া শীতল করিয়া লইতে হয়। আবার ক্রীম পূর্ব্বে উত্তম রূপে ফেটাইয়া লইয়া মিশাইতে হয়। এই সব নানা হাঙ্গামার জন্য 'ক্রীমের' কার্য্য 'কাষ্টার্ডে'র দ্বারাই সচরাচর সাধিত হইয়া থাকে।

কাষ্টার্ড

কাষ্টার্ডের প্রধান উপকরণ দুগ্ধ, ডিম্ব, চিনি এবং কোন এক প্রকার সু-বাস, যথা লেবু, ভেনিলা, বা রেটাফিয়া প্রভৃতির সার বা essence । বৈদেশিক stores-এর দোকানে ইহা যথেষ্ট কিনিতে পাওয়া যায়। প্রতি পাকি ৵০ এক ছটাক দুগ্ধে একটা বরাদ্দে ডিম্ব এবং আধ ছটাক হিসাবে চিনি লইবে। অর্থাৎ পাকি ⁄॥০ আধসের দুগ্ধে ৮টা ডিমের ইয়োক এবং ⁄।০ এক পোয়া চিনি লওয়া প্রয়োজন হইবে। পাতী-হাঁসের ডিম অপেক্ষাকৃত বড় সুতরাং তৎক্ষেত্রে প্রতি পাকি দেড় ছটাক দুধে একটা বরাদ্দে ডিম

লইলেই চলিবে। ডিমের কেবল ইয়োক (yeke), হরিদ্রাংশ বা কুসুমটুকুই লইতে হয় শ্বেতাংশটুকু লইবার প্রয়োজন হয় না, এই নিমিত্ত এত অধিক ডিম্ব লাগে। তবে স্থল বিশেষে শ্বেতাংশ ফেটাইয়া দৃঢ় ফেনা করিয়া কাষ্টার্ডে পরে মিশাইয়া লওয়া যায়।

একটি পাত্রে (চেৎরা গোছের সস-পেনে) উত্তম পরিষ্কৃত চিনি (দানাদার দোবারা চিনি হইলেও চলিবে) /।৴ এক পোয়া লও। একে একে ডিম আটটি ভাঙ্গিয়া তাহার কুসুম ঐ চিনির উপর রাখ। উত্তম রূপে ঘুঁটিতে বা ফেটাইতে থাক। যখন বেশ মিশিয়া যাইবে তখন তাহার উপরাক্রমে আধ সের দুগ্ধ নাড়িয়া নাড়িয়া মিশাও। বেশ মিশিয়া গেলে উনানের তাপের নিকট সস্-পেনটি ধরিয়া কাটি দিয়া খুব নাড়িতে থাক। খুব সাবধান যেন অধিক তাপ না লাগে তাহা হইলে তৎক্ষণাৎ ডিম শক্ত হইয়া মিশ্র গুটি গুটি হইয়া যাইবে। কোন প্রকার অম্ল-স্পর্শে যাহাতে দুগ্ধ ফাটিয়া না যায় তৎপ্রতিও বিশেষ দৃষ্টি রাখিবে। দুগ্ধ অধিক তপ্ত যাহাতে না হয় তন্নিমিত্ত মধ্যে মধ্যে উনানের নিকট হইতে পাত্র সরাইয়া লইবে। যখন দেখিবে দুধ আবশ্যকানুযাযী ঘন হইয়াছে এবং সুন্দর স্বর্ণাভ হইয়াছে অর্থাৎ যখন দেখিবে ঘন দুগ্ধ চামচের গায়ে জড়াইয়া যাইতেছে তখন আবশ্যকানুযায়ী ঘন হইয়াছে বুঝিয়া নামাইবে। অতঃপর ইহার সহিত ফোঁটা কয়েক লেবু, ভেনিলা, রেটাফিয়া (বাদাম), রেস্প্-বেরী বা ষ্ট্র-বেরী প্রভৃতি কোন এক প্রকার সুবাসের নির্যাস (essence) মিশাইয়া সুবাসিত করিয়া লইয়া কাষ্টার্ড বরফে বসাইয়া জমাইয়া লও। ইচ্ছা করিলে কোচিনিল (আল্তা), জাফরাণ প্রভৃতির দ্বারা আবশ্যক মত বর্ণে কাষ্টার্ড রঞ্জিত করিয়া লইতে পার।

যাঁহারা শুধু কাষ্টার্ডই খাইতে ইচ্ছা করেন তাঁহারা ডিম্ব এবং চিনির ভাগ কিছু কম করিতে পারেন ; তৎক্ষেত্রে আধ সের দুধে ৬টা ডিমের কুসুম ও আধ পোয়া চিনি লাগিবে। এই কাষ্টার্ড ষ্ট্র-বেরী, রুবার্ব প্রভৃতি পক্ক ফলাদির ষ্টুর সহিত খাইতে ভাল। কিন্তু তদ্দ্বারা কুল্পী (Ice-cream) প্রস্তুত করিতে হইলে ডিম্বের ও মিষ্টের ভাগ অপেক্ষাকৃত কিছু অধিক না দিলে চলিবে না। কুল্পীতে অধিক মিষ্ট লাগে ইহা প্রসিদ্ধ, এবং ডিম্বের ভাগ একটু বেশী দিলে তবে কুল্পীর বর্ণ স্বর্ণাভ হয় এবং জমিলে বিশ্রী শক্ত গোছের না হইয়া জমান মাখনের মত সুন্দর মোলায়েম হইয়া থাকে।

অতঃপর কাষ্টার্ড শীতল হইলে আইসক্রীম ফ্রীজারে (Ice-cream freezer) রাখিয়া চারি পার্শ্বে নুনমিশ্রিত চূর্ণিত বরফখণ্ড দিয়া হাতল ঘুরাইয়া কুল্পী জমাইয়া লও। যাহাদের ঘরে দুধের ক্রীমের অভাব নাই তাহারা আবার ক্রীম বরফে শীতল করিয়া উত্তম রূপে ফেটাইয়া লইয়া ঐ কৃত-ফেন-ক্রীম কাষ্টার্ড সম্পূর্ণ জমিবার পূর্ব্বে অর্থাৎ অর্দ্ধ জমিলে তাহার সহিত মিশাইয়া লয়েন।

যদি বরফের কমি কিম্বা সময়ের অল্পতা থাকে তবে কাষ্টার্ডের সহিত কিছু জিলাটিন মিশাইয়া লইলে কুল্পী অল্পায়াসে জমাইতে পারা যায়। তন্নিমিত্ত স্বতন্ত্র ভাবে কিছু জলে ছটাক দুই মত জিলাটিন ক্ষাণিকক্ষণ ভিজাইয়া রাখিয়া জল হইতে উহা নিঙড়াইয়া উঠাইয়া লইয়া কাষ্টার্ড উষ্ণ থাকিতেই তৎসহ মিশাইয়া দিবে। তাহা হইলে কাষ্টার্ডের উষ্ণতায় সিক্ত-জিলাটিন গলিয়া কাষ্টার্ডের সহিত মিশিয়া যাইবার সুবিধা হইবে। কাষ্টার্ডেব পরিবর্ত্তে দুধের ক্রীমে কুল্পী জমাইতে হইলে তৎসহ জিলাটিন মিশান নিতান্ত প্রয়োজন, তবে তাহা ভাল জমিবে।

কফি-ক্রীম

ভেনিলা প্রভৃতি সুবাসের নির্যাসের পরিবর্ত্তে কফি বা কোকোর দ্বারাও কাষ্টার্ড সুবাসিত করিয়া লওয়া চলে। কফির এসেন্স বাজার (stores shops) হইতে কিনিয়া আনিয়া তাহার দুই বা তিন চা-চামচ কাষ্টার্ডের সহিত মিশাইয়া লইলেই চলিতে পারে, নচেৎ স্বতন্ত্র ভাবে কফি বা কোকো জলে প্রস্তুত করতঃ পূর্ব্বেই দুধের সহিত মিশাইয়া লইয়া তদ্দ্বারা কাষ্টার্ড বানাইতে হয়। অথবা কফি বা কোকো জলের পরিবর্ত্তে দুধেও তৈয়ার করিয়া লইতে পারা যায়।

কফি প্রভৃতিতে প্রস্তুত আইস-ক্রীম বাসের পার্থক্যের সহিত বর্ণেরও পার্থক্য হইয়া থাকে। কফি কিংবা কোকোর সুন্দর পাটখিলা বর্ণে আইসক্রীমও রঞ্জিত হইয়া থাকে। কফি বা কোকো প্রস্তুত করিলে তাহার রঙ্গ ঘোলা হয় সুতরাং ডিমের শ্বেতাংশের সহিত উহা ফুটাইয়া গাদ কাটিয়া ফেলিয়া পরে ছাঁকিয়া লইলে উহা স্বচ্ছ হইতে পারে। কোকো বা চোকলেটের কাষ্টার্ড বা ক্রীমের সহিত ফোঁটা কয়েক ভেনিলার নির্যাস মিশাইয়া লইলে তাহার আস্বাদের উন্নতি হয়।

Vanilla প্রভৃতিতে প্রস্তুত আইস-ক্রীমও ঐরূপ ভাবে ইচ্ছানুরূপ বিভিন্ন বর্ণ বিশিষ্ট করা যায়। অবশ্য এক এক প্রকার বাসের এক এক প্রকার বর্ণ অনুকুল বিবেচিত হয় বলিয়া তদনুরূপ বর্ণে কাষ্টার্ড রঞ্জিত করিতে হইবে। এ সম্বন্ধে ইতি পূর্ব্বেই আলোচনা করা হইয়াছে তাহা দ্রষ্টব্য।

কেরামেল (Caramel) কাষ্টার্ড

একটি চীনা-মাটির পাত্রে (casserole) বা চীনা-মাটি কলাই-করা লৌহ সস্‌পেনে মিহি সাফ চিনি রাখিয়া ধীরে ধীরে জ্বাল দাও। নাড়িতে থাক। ক্রমে চিনির বর্ণ গাঢ় পাটখিলা হইয়া আসিবে। এক্ষণে এক খানা মার্ব্বেলের পাটার উপর উহা ঢাল (ইংরাজের রান্নাঘরে ময়দা প্রভৃতি বেলিবার নিমিত্ত কাষ্ঠের পরিবর্ত্তে মার্ব্বেলের

মসৃণ পাটা ব্যবহৃত হইয়া থাকে) উহা অচিরে চাঁচের ন্যায় হইয়া জমিয়া যাইবে। অতঃপর ইহা লইয়া উদুখলে বা পাটায় মিহি করিয়া গুঁড়াইয়া লইয়া কাষ্টার্ডে মিশাও।

চিনি জ্বাল দিবার সময় যদি তাহার সহিত প্রায় সম পরিমিত (বা কিঞ্চিন্দূন) সুমিষ্ট বাদামের মিহি কুচি মিশাইয়া লওয়া যায় তবে সেই 'কেরামেলকে' 'প্রালিন' (praline) কহিয়া থাকে। এই প্রালিন চূর্ণ করিয়া পূর্ব্ববৎ কাষ্টার্ডে মিশাইয়া লওয়া যাইতে পারে।

ষ্ট্র-বেরী ক্রীম

ষ্ট্র-বেরী, ভেনিলা প্রভৃতির প্রস্তুত (ready made) নির্যাসে (essence) কাষ্টার্ড সুবাসিত না করিয়া যদ্যপি একছেরে সদ্য পক্ক ফল বা ক্যানড় (canned) ষ্ট্র-বেরী প্রভৃতি অথবা ঐ সকল ফলের জাম (jam), জেলি (jelly) প্রভৃতির দ্বারা বাসিত করিতে ইচ্ছা হয় তবে টাট্কা বা ক্যানড় ফলকে প্রথমে চিনির সহিত জলে সিদ্ধ করিয়া লও ; একটু দুগ্ধ ও পরে একটু লেবুর রস মিশাও। ফুটিলে গাদ কাটিয়া নামাইয়া ঠাণ্ডা কর। চট্কাও। উত্তমরূপে মিহি বস্ত্রে বা ফ্লানেলে ছাঁকিয়া ক্বাথ বাহির করিয়া লও। কাষ্টার্ডের সহিত মিশাও। বরফে জমাও।

কাষ্টার্ডের পরিবর্ত্তে দুধের ক্রীমের সহিত মিশাইতে ইচ্ছা করিলে আধ সেরে ছটাক দুই মত ভিজান জিলাটিন মিশাইয়া লইলে তবে ভাল জমিবে। দুধের ক্রীমকে পূর্ব্বে বরফে বসাইয়া শীতল করিয়া উত্তমরূপে ফোটাইয়া লইতে হইবে। আবশ্যকমত রং করিয়া লইবে।

গোটা ফলের পরিবর্ত্তে জামের বা জেলির দ্বারা ক্রীম বাসিত করিতে হইলে প্রথমে উহা জলে গুলিয়া লইবে। এক টিন (/৷৷০ সের) জামে সম পরিমিত জল দিলেই চলিবে। জাম স্বয়ং মিষ্ট সুতরাং আর আলাহিদা মিষ্ট যোগের প্রয়োজন হইবে না। জ্বাল দাও। একটু দুগ্ধ ও পরে একটু লেবুর রস মিশাও। ফুটিলে গাদ কাটিয়া নামাইয়া শীতল করিয়া উত্তমরূপে ছাঁকিয়া লইয়া কাষ্টার্ডের বা ফেটান ক্রীমের সহিত মিশাও। বরফে জমাও। ক্রীমের সহিত মিশাইলে একটু জিলাটিন মিশাইয়া লইতে হইবে তাহা স্মরণ রাখিও। আবশ্যক মত ঈষৎ রং করিয়া লও।

দুধ মিশানর তাৎপর্য্য এই যে উহাতে ফলের সেরার গাদ কাটিয়া অপেক্ষাকৃত সাফ হইবে। লেবুর রস দেওয়ার তাৎপর্য্য অবশ্য ঈষদম্ল স্বাদ করা, কেননা তাহা হইলে মিষ্টত্বের ধার মরিয়া যায়।

টাট্‌টা বা ক্যানড় ফলের এবং জাম ও জেলির পরিবর্ত্তে Ice-এর জন্য বিশেষভাবে প্রস্তুত ষ্ট্র-বেরী, আদা (ginger) প্রভৃতির সিরাপ কাষ্টার্ডের সহিত মিশাইয়া লইলে

আর এত হাঙ্গামা পোহাইতে হয় না। সচরাচর ষ্ট্র-বেরী, রেস্‌প্‌-বেরী, লাল ও কালো কারান্ট, আনারস, আদা, আপেল, পেয়ারা, পিচ, খোবানী, আলু-ই-বোখারা (plum), হরিদালু (green gage), চেরী (cherry), লেবু, কমলা লেবু, আদা (ginger) প্রভৃতির সিরাপ (syrup) বাজারে (English stores-এর দোকানে) কিনিতে পাওয়া যায়।

অবশ্য নির্যাসের পরিবর্ত্তে এই সকল ফলের 'সিরাপ' দ্বারা কাষ্টার্ড বাসিত করিলে যাহাতে অধিক মিষ্ট হইতে না পারে তজ্জন্য কাষ্টার্ড প্রস্তুতের সময় চিনি কম দিতে হইবে।

আম্রের ক্রীম

আম্র, বেল প্রভৃতি যে সকল ফলের রস বা দর ঘন থকথকে হইয়া থাকে তাহাতে আর জল না মিশাইয়া এবং তাহা আর জ্বাল না দিয়া ক্রীম বা কাষ্টার্ডের সহিত মিশাইয়া জমাইয়া কুল্পী প্রস্তুত করিতে পার।

পেস্তার ক্রীম

আধপোয়াটেক পেস্তা ভিজাইয়া রাখিয়া উপরের খোসা উঠাইয়া সাফ কর। একটু গোলাপ সংযোগে মিহি করিয়া বাটিয়া লও। এক ছটাকমত জিলাটিন অল্প জলে ভিজাইয়া রাখিয়া ও তৎপর তাপে গলাইয়া লইয়া মিশাও। এক্ষণে পূর্ব্ব নিয়মে প্রস্তুত কাষ্টার্ড পোয়া তিনেক মত মিশাও। ইচ্ছা করিলে ঐ কাষ্টার্ড ভেনিলা নির্যাসে বাসিত করিয়া লইতে পার। একটু বেনেডিক্‌টাইন লিকিওব (Benedictine Liqueur) মিশাও। ছাঁচায় ভরিয়া বরফে বসাইয়া জমাও।

বাদাম ও নারিকেলের দ্বারাও এইরূপে ক্রীম প্রস্তুত হইতে পারে।

ফ্রাঞ্জিপেন (Frangipane) বা ফরাসী কাষ্টার্ড

তিনটি ডিমের কুসুম এবং একটি ডিমের কুসুমময় শ্বেতাংশ পাত্রে ঢালিয়া এক ছটাক চিনির সহিত ফেটাও। ধীরে ধীরে পোয়াদেড়েক দুধ মিশাও। তোলাটাক মাখন ও ছটাক দেড়েক ময়দা মিশাও। আগুনের উপর অল্প আঁচে ধরিয়া পাকাও। এক্ষণে ছটাক খানেক মাখন এবং ছটাক খানেক বাদাম বাটা মিশাও। বাদাম অবশ্য পূর্ব্বে খোলা ছাড়াইয়া ভিজাইয়া রাখিয়া খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া গোলাপে বাটিয়া লইতে হইবে। বাদাম বাটিবার সময় ইচ্ছা করিলে রম (Rum) বা ব্রাণ্ডীর (Brandy) সাহায্যেও বাটিয়া লইতে পার। মন্দা আঁচে নাড়িতে নাড়িতে যখন বেশ ঘন থক্‌থকে গোছ হইয়া আসিবে তখন নামাও।

ইহা বহু মিষ্টান্নে পূর স্বরূপ ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

চ : জেলি (Jelly) (বৈদেশিক)

উপরি লিখিত কোন এক প্রকারে প্রস্তুত ফলের ক্কাথের সরবতের সহিত সেরকে ছটাক হিসাবে জিলাটিন বা চীনা-ঘাস মিশাও। মোটা নেকড়ায় বা ফ্লানেল কাপড়ে ছাকিয়া লও। একবারে সাফ না হইলে পুনঃ ছাক। ঈষৎ গরম করিয়া জিলাটিন গলাইয়া লও। জেলি স্বচ্ছ টলটলে করিবার আবশ্যক হইলে ঐ সময় (অর্থাৎ গরম করিবার সময়) কিছু দুধ-জল বা ডিমের শ্বেতাংশ মিশাইয়া তাহার গাদ কাটিয়া ফেলিবে। অতঃপর জ্বাল হইতে নামাইয়া ঠাণ্ডা কর।* বাজারে টিনের (Block tin) বা এলুমিনিয়ামের বা পাথর-কলাই-করা লৌহের জেলির ছাঁচা (Jelly mould) পাওয়া যায় তাহাতে ঢালিয়া বরফের উপর বসাইয়া ঠাণ্ডা কর। ঠাণ্ডায় জমিয়া গেলে 'জেলি' প্রস্তুত হইবে। অনেক সময় কোন এক প্রকার লিকিওর মদ্য (liqueur) মিশাইয়া জেলির স্বাদ বৃদ্ধি করা হইয়া থাকে। ফলের রস অনুসারে পৃথক পৃথক লিকিওর মিশান হইয়া থাকে।

পাঠক পাঠিকা লক্ষ করিবেন, কুল্পীর (Ices) সহিত জেলির (Jelly) পার্থক্য কেবল জিলাটিন বা চীনা-ঘাস সংযোগে। অবশ্য আরও পার্থক্য আছে কিন্তু তাহা সামান্য, যথা দুধের দ্বারা প্রস্তুত জেলি বা Blanc Manger-এ ডিম্ব দিবার প্রয়োজন হয না, প্রভৃতি। জেলি অতি অল্প ঠাণ্ডাতেই জমিয়া যায়, সুতরাং অল্প বরফেই কাজ চলে—একবার জমিয়া গেলে কুল্পী অপেক্ষা অধিককাল স্থায়ী হয়—ইহাও সুবিধা। ইউরোপীয়রা Jelly-কে রোগীর পথ্যরূপে ব্যবহার করিয়া থাকেন কিন্তু ইহা এক্ষণে লঘুপাক বলিয়া আর বিবেচিত হয় না।

কমলালেবুর জেলি

আধসেরটাক জলে আধপোয়াটাক সাফ চিনি মিশাও, চারিটা কমলালেবুর খোসা এবং একটা পাতী লেবুর খোসা মিহি করিয়া কাটিয়া মিশাও। জ্বাল দাও। গাদ কাটিয়া ফেল। পরিষ্কার হইলে আটটি কমলালেবুর এবং একটি পাতী লেবুর রস মিশাও। আবশ্যকানুযায়ী ঘন হইয়া আসিলে জ্বাল হইতে নামাইয়া পূর্ব্ব হইতে ভিজান জিলাটিন বা চীনা-ঘাস ছটাক খানেক মত মিশাও। নাড়িয়া জিলাটিন বা চীনা-ঘাস গলাইয়া

---

*জিলাটিন অনেক রকম বাজারে কিনিতে পাওয়া যায়। ইহার মধ্যে নেলসনের জিলাটিন (Nelson's Gelatin) বিখ্যাত। ইহা দেখিতে স্বচ্ছাভ শুষ্ক স্থূল আঁশবৎ। সাধারণতঃ মাছের ফোঁপড়া প্রভৃতি হইতে ইহা প্রস্তুত হইয়া থাকে। জিলাটিন অনুসারে এবং জলীয় কুল্পীর প্রয়োজনীয়তা অনুসারে প্রদত্ত জিলাটিনের পরিমাণ কমবেশী হইয়া থাকে। চীনা-ঘাসও (agar agar) এতদ্দেশে রপ্তানী হইয়া থাকে। দেখিতে কতকটা জিলাটিনের ন্যায়। ইহা শুভ্র কিন্তু তদপেক্ষা অধিক লম্বা লম্বা এবং ঢেউ-খেলান। উভয়ই হাল্কা। তিক্কুর শুভ্র চূর্ণের ন্যায়, এতদ্দেশেই পাওয়া যায়। দুধের সহিত এগুলি জ্বাল দিয়া দুধ ঠাণ্ডা করিলে দুধ জমিয়া যায়। সাধারণ বায়ব তাপে এই জমান দুগ্ধ বা Blanc Manger গলে না।

লও। ঠাণ্ডা হইলে চাকিয়া দেখ, মিষ্ঠত্ব কম বোধ হইলে আরও চিনি মিশাইয়া আবশ্যকমত মিষ্ঠ করিয়া লও। পুরু নেকড়ায় বা ফ্লানেলে ছাকিয়া বেশ পরিষ্কার করিয়া লও। গাদ কাটা ভাল হইলে এক্ষণে এই দর স্বচ্ছ হইবে। অতঃপর দুইটি ডিমের শ্বেতাংশ উত্তমরূপে ফেটাইয়া মিশাও। জেলি মোল্ডে (Jelly Mould) ভরিয়া বরফে বসাইয়া জমাইয়া দাও। ইচ্ছা করিলে কমলালেবুর বাছা শাঁসও মিশাইয়া লইতে পার। তৎক্ষেত্রে অল্পে অল্পে ক্রমে দর মোল্ডে ভরিয়া জমাইবে এবং তদুপরি শাঁস সাজাইয়া দিয়া পুনঃ মোল্ডে রস ঢালিয়া দিয়া জমাইবে। এইরূপে বার দুই তিন এই প্রক্রিয়া করিয়া লইবে।

কেহ কেহ ছাঁচার (মোল্ডের) পরিবর্তে কমলালেবুর খোসার মধ্যে ঐ দর পূরিয়া তাহা বরফে বসাইয়া জমাইয়া লয়েন।

আনারসের জেলি

আনাবস ছাড়াইয়া (চোখাদি ফেলিয়া) খণ্ডে খণ্ডে কুটিয়া লও। সাফ চিনির সহিত একত্রে জলে সিদ্ধ কর। যথা সম্ভব গাদ কাটিয়া ফেল। দর আবশ্যকানুযায়ী মিষ্ট ও ঘন হইলে নামাইয়া তৎসহ জিলাটিন লিখিত বরাদ্দে মিশাইয়া নাড়িয়া গলাইয়া লও। তৎপূর্ব্বে সিদ্ধ আনারসখণ্ডগুলি সেরা হইতে তুলিয়া বাটিয়া লইবে এবং জিলাটিন মিশান হইলে ঐ বাটা আনারস সেরার সহিত মিশাইয়া লইবে। এক্ষণে মিহি নেকড়ায় ছাকিয়া লও। কিছু রম (Rum) বা অপর কোন স্পিরিট মিশাও। ইচ্ছা করিলে এক আধ ফোঁটা লেবুর রস চিপিয়া দিতে পার। অতঃপর ছাঁচায় (মোল্ডে) ভরিয়া বরফে বসাইয়া জমাইয়া লও।

অপরাপর ফলের দ্বারাও এইরূপে জেলি প্রস্তুত হইবে। কেবল বিভিন্ন ফল অনুসারে বিভিন্ন মদ্য মিশাইতে হইবে।

আমের জেলি বা পেঁ (Mango Pain)

সুপক্ক আমের দর লও। আবশ্যক বোধ করিলে তৎসহ কিঞ্চিৎ চিনি মিশাইয়া লও। ইচ্ছা করিলে ফোঁটা কয়েক লেবুর রস চিপিয়া দিতে পার। আম্ররসের অনুপাতে সেরকে ছটাক হিসাবে জিলাটিন লইয়া অল্পজলে ভিজাইয়া রাখিয়া পরে ঐ জলসহ জ্বাল দিয়া জিলাটিনটুকু গলাইয়া দাও। আমের দরের সহিত মিশাইয়া দাও। একখানা সূক্ষ্ম নেকড়ায় ছাকিয়া লও। একটু ব্রাণ্ডি মিশাও। সাঁচায় (মোল্ডে) ভরিয়া বরফে বসাইয়া জমাইয়া লও।

আম্রের ন্যায় ঘনদরবিশিষ্ট অন্যান্য ফলেরও এইরূপে জেলি প্রস্তুত হইবে। কেবল ফলের তারতম্যানুসারে মিশ্রিতব্য মদ্যেরও তারতম্য হইবে।

সুজির জেলি

আধ সের দুধ জ্বালে বসাও। ক্রমে ক্রমে নাড়িয়া নাড়িয়া সুজি মিশাও। সব ক্ষোয়া ক্ষীরের মত থকথকে হইলে /।০ এক পোয়াটাক সাফ চিনি মিশাও। মিশিয়া গেলে নামাইয়া ভেনিলা বা ইচ্ছানুসারে অন্য প্রকার সুবাসের নির্যাস মিশাও। অতঃপর ৪ চারিটা ডিমের শ্বেতাংশ ফেটাইয়া লইয়া মিশাও। পুনঃ একটু জ্বাল দাও। ফুটিবার উপক্রম হইলেই নামাইয়া লইয়া ঠাণ্ডা কর। সাঁচায় ঢালিয়া বরফে বসাইয়া জমাও। কোনও একপ্রকার ফলের সিরাপের সহিত এই জেলি খাইতে হয়। ইহা রোগীর পথ্যরূপে ব্যবহৃত হইতে পারে। সাগু, বার্লি, টেপিওকা, Vermicelli প্রভৃতি দ্বারাও এইরূপে জেলি হইতে পাবে। Pearl সাগু ও পার্ল্ বার্লি পূর্ব্বে জলে সিদ্ধ করিয়া লইবার প্রয়োজন হয়।

ব্লা-মেঞ্জার (Blanc-manger)

খোলা ছাড়ান মিষ্ট বাদাম এক পোয়াটাক লইয়া ভিজাইয়া রাখিয়া উপবের খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া পরিষ্কার কর। গোলাপজলে মিহি করিয়া বাট। ঐ সঙ্গে আধ তোলাটাক তিত বাদামও ঐ প্রকারে বাটিয়া লও। আধসেরটাক জল মিশাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া ঢাকিয়া রাখ। ঘন্টাখানেক পরে সূক্ষ্ম নেকড়ায় ছাঁকিয়া রাখ। এক্ষণে আধ সের জলে আধ পোয়া সাফ চিনি ও আধ ছটাক জিলাটিন একটি পাত্রে করিয়া জ্বাল দাও। চিনি ও জিলাটিন গলিয়া জলের সহিত মিশিয়া গেলে নামাইয়া সূক্ষ্ম নেকড়ায় ছাঁকিয়া লও। অতঃপর বাদামের দুধের সহিত এই সেরা মিশাও এবং তৎসহ আরও কমলালেবু ফুলের জল মিশাও। ঠাণ্ডা হইলে সাঁচায় ভরিয়া বরফে বসাইয়া জমাইয়া লও।

নারিকেল এবং পেস্তার দ্বারা এই প্রকারে ব্লা-মেঞ্জার প্রস্তুত হইতে পারে।

ইচ্ছা করিলে জিলাটিনটুকু জলের পরিবর্ত্তে দুধে ফেলিয়া জ্বাল দিয়া গলাইয়া লইতে পার। এবং তৎসহ পরে কিছু (ছটাক দুই) দুধের ক্রীম মিশাইয়া লইতে পার।

ছ : Sorbet (বৈদেশিক)

রোমান পঞ্চ (Punch a la Romaine)

পূর্ব্বে পূর্ব্বে এই সরবৎ প্রস্তুত করিতে যে রিসিপি (recipe) প্রচলিত ছিল হালে তদপেক্ষা সরল হইয়াছে। ইহা এক্ষণে একরূপ জলীয় কুল্পী (Water-Ice) বলিলেই চলে। একটি পাত্রে লেবু ও কমলালেবু উভয়ের সিরাপ (water-ice-এর জন্য প্রস্তুত) লইয়া একত্রে মিশাইয়া বরফে বসাইয়া জমাও। যখন প্রায় জমিয়া আসিবে তখন তৎসহ মেরাঙ্গ ইটালিয়েন (Meringue Italienne), রম (Rum), কোরাসো

(Curacoa) লিকিওর মিশাইয়া লইয়া জমাইয়া ফেলিবে।

আধ পোয়া উৎকৃষ্ট মিহি চিনির সহিত সামান্য কিছু জল মিশাইয়া গরম কর। গলিয়া খুব থকথকে হইলে উত্তমরূপে ফেটান তিনটা ডিমের শ্বেতাংশের সহিত মিশাইয়া লইলেই মেরাঙ্গ ইটালিয়েন হইবে, এবং তাহা চামচে করিয়া একখানা আর্দ্র তক্তার উপর কাগজ রাখিয়া তদুপরি ফেলিয়া যাইয়া তুন্দরে মন্দা আঁচে ঈষৎ পাটখিলা বর্ণে পুটপাক (bake) করিয়া লইলে 'মেরাঙ্গ' (Meringue) প্রস্তুত হইবে।

লেবু ও কমলালেবুর পরিবর্ত্তে অন্য কোনওরূপ ফলের সিরাপ লইলেও চলিবে। স্মরণ রাখিও, যে প্রকারের ফলের সিরাপ হইবে তদনুসারে ভিন্ন ভিন্ন লিকিওর মিশাইতে হইবে। যথা,—আনারসে স্যাম্পেন, রেস্প-বেরীতে ক্রার্স (Kirsch), লেবুতে রম, লাল কারান্টে কামেল (Kummel), আপেলে হুইস্কী। এই রোমন পঞ্চ বা বৈদেশিক সরবৎ যাহাতে অতিরিক্ত মিষ্ট না হয় তৎপ্রতি লক্ষ রাখিবে।

ফ্রুট পঞ্চ (Fruit Punch)

অর্দ্ধ পাইন্ট জলে একপোয়া সাফ চিনি মিনিট পাঁচেক মত সিদ্ধ কর। গাদ কাটিয়া সাফ কর। ঠাণ্ডা কর। অর্দ্ধ বড় পেয়ালা চা'র জল (শীতল করিয়া) মিশাও। তৎপরে তাহাতে ষ্ট্র-বেরী বা রেড কারান্টের রস অর্দ্ধ পাইন্ট পরিমিত মিশাও। সিকি পাইন্ট লেবুর রস ও সমপরিমিত কমলা লেবুর রস মিশাও। কিছু (canned) টিনের আনারস কুচাইয়া তাহার রস সহ মিশাও। অতঃপর একটু শীতল জল মিশাও যাহাতে সাকল্যে তিন কোয়ার্ট মত হয়। তিন ঘন্টা ঢাকিয়া রাখ। অতঃপর ছাঁকিয়া একটি কাচের জগে লইয়া তাহার সহিত কিঞ্চিৎ ব্রাণ্ডি মিশাইয়া (ইচ্ছা করিলে বাদ দিতে পার) বরফে ঠাণ্ডা করিয়া খাইতে দাও।

চতুর্থ অধ্যায়
মোদক

ইক্ষু গুড় বা চিনি অথবা উভয় একত্রে পাক করিয়া শুধু তদ্দারা বা তৎসহ খই প্রভৃতি যোগে যে মিষ্টান্ন প্রস্তুত হয় তাহাকে 'মোদক' (মোয়া) বলা যায়।

অধিকাংশ মোদকই ময়রার দোকানে প্রস্তুত হইয়া থাকে ; সম্ভবতঃ মোদক (মোয়া) প্রস্তুতকার বা মোদককার বলিয়াই ইহাদের নাম 'মোয়ার' বা 'ময়রা' হইয়াছে। বরেন্দ্রে মোদক, মোয়ার বা ময়রা বলিয়া কোনও পৃথক জাতি দেখা যায় না, এই ব্যবসায় সাধারণতঃ এখানে নবশাখ দিগের মধ্যেই পর্য্যবসিত।

ইক্ষুগুড় বা শর্করা অথবা উভয় একত্রে আবশ্যকানুযায়ী জল সহ কড়ায়ে জ্বাল দিয়া ও প্রয়োজন হইলে তাহার গাদ কাটিয়া সাফ করিয়া লইয়া আবশ্যক মত গাঢ় ও 'চোকা' (চুকা—অম্ল বা চোখা—তীক্ষ্ণ, sharp) করিয়া লওয়াকে 'পাক' কহে। অনেকক্ষেত্রে আবার এই পক্ক-রসের বা সিরার 'বীজ মারিয়া' অর্থাৎ water of crystallization নষ্ট করিয়া তাহাকে ঝুরো (amophous) করিয়া লইতে হয়। ময়রারা সাধারণতঃ চতুর্ব্বিধ ইক্ষুগুড় ব্যবহার করে, ১। থান বা পাটালী গুড়, ২। কলসী বা নাগরী গুড়, ৩। মাত (fermented) গুড় এবং, ৪। চিট্‌কা বা আটা গুড়। প্রথম ও দ্বিতীয়কে দানা (crystalized) গুড় কহে। তন্মধ্যে প্রথম শুষ্ক ও দ্বিতীয় ঈষদার্দ্র। এই ঈষদার্দ্র গুড় শিক্ততা নিবন্ধন গ্রীষ্মকালে বিশেষতঃ বর্ষাকালে 'মাতে' (ferment করে)। সাধারণতঃ উপরিভাগ মাতিয়া যায় কিন্তু নিচের অংশ দানাদার থাকে। এই 'মাত' গুড় অনেকক্ষেত্রেই মোদক প্রস্তুত কার্য্যে অন্যান্য গুড়ের বা চিনির সহিত অল্পপরিমাণে মিশাইয়া লইলে তবে তাহা পাক করিলে তাহাতে আবশ্যকমত আটা বাঁধে এবং 'চোকা' হয়। 'চিট্‌কা' গুড় মাত গুড়ের ন্যায়ই কতকটা তরল এবং দানা বর্জ্জিত, কিন্তু বিশেষ আটা বিশিষ্ট। মাত ও চিট্‌কা গুড় জ্বাল দিলে উহা দানা-গুড়ের ন্যায় 'মরিয়া' উঠে না। চিনি সাধারণতঃ দানাদারই ব্যবহৃত হইয়া থাকে, তবে চিনি যত সাফ হইবে তত তাহার কম গাদ কাটিতে হইবে।

১। বাতাসা

একটি লৌহ কড়ায়ে /২৷৷০ আড়াই সের সাফ চিনির সহিত (চিনি যত সাফ হইবে তত তাহার গাদ কম কাটিতে হইবে ইহা স্মরণ রাখিও) /৷৷০ আধসের বা /৷০ এক পোয়া পরিমিত 'মাত' গুড় মিশাও। আবশ্যকানুযায়ী /১ এক হইতে /১৷৷০ দেড় সের পরিমিত জল দাও। জ্বালে উঠাও। ফুটিয়া গাদ বাহির হইলে ঈষৎ দুধ-জল দিয়া গাদ কাটিয়া ঝাঁঝরা হাতায় করিয়া উঠাইয়া ফেল। অধিক গাদ বাহির হইলে এই প্রক্রিয়া আরও দুই একবার করিতে পার। তৎপর রস নামাইয়া কাপড়ে ছাকিয়া লইয়া পুনঃ জ্বালে বসাইবে। বলা বাহুল্য চিনিতে অধিক ময়লা থাকিলে এই প্রক্রিয়া করা প্রয়োজন হয়, চিনি বেশ সাফ থাকিলে ইহার আদৌ আবশ্যক নাও হইতে পারে। এক্ষণে মধ্যে মধ্যে ভিজা নেকড়ার দ্বারা কড়ায়ের অভ্যন্তরের পার্শ্বদেশ মুছিয়া মুছিয়া দাও। ইহাতে রস ফুটিবার কালে পার্শ্বদেশে যে চিনি শুকাইয়া লাগিবে তাহা পুনঃ ধুইয়া গলিয়া যাইবে নচেৎ এই শুষ্ক চিনির সংযোগে সহসা কড়াইর সমস্ত রস দড়াইয়া যাইতে পারে।

অতঃপর একটি কাঠির সাহায্যে ফুটন্ত রস ঈষৎ উঠাইয়া বৃদ্ধাঙ্গুষ্ঠ ও তর্জ্জনীর

মধ্যে লইয়া নাড়িয়া নাড়িয়া ক্রমে গুটি পাকাইয়া দেখিবে তাহা বেশ শক্ত মত হইয়াছে কিনা, যদি এই গুটিতে টোকা দিলে তাহা ভাঙ্গে তবে রস ঠিক হইয়াছে বুঝিবে এবং তৎক্ষণাৎ কড়াই জ্বাল হইতে নামাইয়া ফেলিবে। অতঃপর রস কিঞ্চিৎ ঠাণ্ডা হইলে একটি ডাবু হাতায় উহা উঠাইয়া লইয়া একটি লৌহশলাকার দ্বারা ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে। নাড়িতে নাড়িতে রস ফাঁপিয়া উঠিবে ও দড়াইয়া জমিয়া যাইবার উপক্রম হইবে, তৎক্ষণাৎ তাহা উক্ত শলাকার সাহায্যে তাড়াতাড়ি বড় বড় ফোঁটায় একখানা বিছান পাটীর বা মাদুরের উপর সারি সারি ফেলিয়া যাইবে। ডাবু হাতাটি পূর্ব্বে একটু তাতাইয়া লইতে হয় এবং যদি রস ফাঁপিবার উপক্রম না হয়, তবে রসপূর্ণ ডাবু হাতাটি আগুনের উপর ধরিয়া রসে এক ঝলক উঠাইয়া লইবে। একবার বাতাসা কাটিতে পারিলেই তখন হাতাতে পুনঃ রস দিয়া শলাকা দ্বারা নাড়িলে আর রস ফাঁপিবার ও পরে জমিবার উপক্রম হইতে বিলম্ব ঘটিবে না। পরন্তু তখন উহা এত সত্বর সত্বর দড়াইয়া বা জমিয়া যাইবে যে তদ্দ্বারা বিশেষ তাড়াতাড়ি বাতাসা কাটিয়া না ফেলিলে রস হাতাতেই দড়াইয়া যাইবে। শলাকা দ্বারা নাড়িতে নাড়িতে রসে বাতাস (gas—carbonic dioxide) জন্মিয়া উহা ফাঁপিয়া উঠে এবং এই ফাঁপান রসের বাতাসা কাটিয়া ফেলান হয় বলিয়া বাতাসাও ফাঁপিয়া টোপা টোপা হইয়া শেষে দড়াইয়া যায়। বাতাস জন্মিয়া এইরূপ টোপা টোপা হয় বলিয়া ইহাকে বাতাসা কহিয়া থাকে। রস অধিক চোকা হইলে বাতাসা ফাঁসিয়া যাইয়া বাতাস (gas) বাহির হইয়া যাইবে। এই নিমিত্ত সাধারণ বাতাসার পাকের রসে অপেক্ষাকৃত বৃহদাকার 'ফেণি' (বা ফাণি) বাতাসা প্রস্তুত হয় না। গা ফাঁসিয়া বাতাস বাহির হইয়া গিয়া উহা টোল খাইয়া যায়। এই নিমিত্ত ফাণিতের পাকে রসে কিঞ্চিৎ ছানার জল মিশাইয়া রস কম চোকা করিয়া লইতে হয়। সাধারণ বাতাসা অপেক্ষা অনেক অধিক রস একস্থানে ফেলিয়া বড় বা 'ফেণি' (ফাণিত) বাতাসা প্রস্তুত করা হয়।

শলাকা দ্বারা রস অধিক নাড়িলে প্রথমে উহাতে বাতাস উৎপন্ন হইয়া পরে তাহা নির্গত হইয়া যায় এবং রস ঝুরো ঝুরো (amorphous) হইয়া দড়াইয়া যায়। রসের এই অবস্থাকে রস 'মরিয়া যাওয়া' কহে, এবং ঐ প্রকারে নাড়নকে রসের 'বীজ মারা' কহে।

২। সাঁচ

অস্মদ্দেশে দোলে, গঙ্গাস্নানে, রাম-নবমীতে 'সাঁচ' প্রস্তুত হইয়া থাকে। এই সময় কুটুম্ববাড়ী 'তত্ত্ব' করিতে অপরাপর দ্রব্যজাতসহ সাঁচও পাঠান হইয়া থাকে। বাতাসার পাকের ন্যায়ই সাঁচের পাক হইবে কিন্তু তদপেক্ষা নরম হইবে। রসের পাক নরম না

হইলে সাঁচের গাত্র ফাঁসিয়া ফাঁসিয়া যাইবে এবং মসৃণ হইবে না।

রসের পাক বাতাসার রসের পাকের অপেক্ষা কিঞ্চিৎ নরম থাকিতেই উহা নামাইয়া রাখ। ডাবু হাতাতে উঠাইয়া লইয়া লৌহ শলকার দ্বারা খুব নাড়। রস ফাঁপিয়া উঠিলে উহা কাষ্ঠ নির্ম্মিত সাঁচায় ঢাল। সাঁচা রসে পূর্ণ হইলেই উহা উল্টাইয়া একখানা পালিশ তক্তার উপর চাপিয়া ধর। ইহাতে সাঁচার অভ্যন্তর হইতে অতিরিক্ত রস বাহির হইয়া যাইবে এবং তলার অংশ বেশ মসৃণ আকার ধারণ করিবে। অবশেষে দড়াইলে সাঁচা খুলিয়া অভ্যন্তরস্থ সাঁচ বাহির করিয়া লও।

কাষ্ঠ নির্ম্মিত 'সাঁচায়' ঢালিয়া বিবিধ আকারের ঠাকুর-দেবতা, মনুষ্য, পশু, পক্ষী, বৃক্ষ, ফলাদি ও রথ, জাঁতী প্রভৃতির আকৃতি বিশিষ্ট করিয়া রস দড়াইয়া লওয়া হয় বলিয়া ইহাকে 'সাঁচ' কহিয়া থাকে। সাঁচা হইতে সাঁচ বাহির করিয়া লইবার সুবিধার নিমিত্ত সাঁচাগুলি সাধারণতঃ দুইখণ্ডে বিভক্ত করিয়া নির্ম্মিত হইয়া থাকে। সাঁচাগুলি ব্যবহারের পূর্ব্বে পুরা একদিন জলে ভিজাইয়া রাখিতে হয় তবে তন্মধ্যে রস ঢালিলে তাহা আর সাঁচার গাত্রে জড়াইয়া যায় না সুতরাং তন্মধ্য হইতে সাঁচ নির্ব্বিঘ্নে বাহির করা যায়। ইহার কারণ, উত্তপ্ত রস সাঁচাতে ঢালামাত্র অভ্যন্তরস্থ জল তৎক্ষণাৎ বাষ্পাকারে পরিণত হইয়া সাঁচার গায়ের সহিত রস সংস্পর্শেব ব্যবধান ঘটায়। সাঁচাগুলি জল হইতে উঠাইয়া উভয় খণ্ড একত্র করতঃ দড়ি দিয়া শক্ত করিয়া বাঁধ এবং ক্রমে এইরূপে সকল সাচাগুলি সারি সারি বসাইয়া যাও। প্রত্যেক সাঁচার তলদেশে ছিদ্র থাকে। এই ছিদ্র-পথে রস ঢালা হয় বলিয়া এক্ষণে রস ঢালিবার সময় তলদেশ উপরমুখো করিয়া রাখা হয়। ছিদ্র মুখে উতপ্ত রস ঢাল। সাঁচা রসে বোঝাই হইলেই তাহা উল্টাইয়া ছিদ্রমুখ নিচ-মুখো করিয়া তক্তাদির উপর চাপিয়া ধর। অবশেষে রস বেশ দড়াইয়া গেলে দড়ির বন্ধন মোচন করিয়া উভয় খণ্ড পৃথক্ করিয়া সাবধানে ভিতরের সাঁচ বাহির করিয়া লও। বাহুল্য অংশগুলি ভাঙ্গিয়া সাফ করিয়া ফেল। সাঁচার মধ্যে পূর্ব্ব হইতে একটুকরা সুতা রাখিয়া দিয়া রস ঢালিলে সাঁচ দড়াইবার পর সাঁচা হইতে সাঁচ বাহির করিয়া লইলে ঐ সুতার সাহায্যে সাঁচ পরে ঝুলাইয়া রাখা চলিবে।

৩। খাজা (চাপা)

কড়াই করিয়া চিনি জ্বালে উঠাও। ঈষৎ জল দাও। খুব ফুটাও। মাঝে মাঝে একটু উঠাইয়া লইয়া আঙ্গুলে করিয়া ছোট ছোট গুটি পাকাইয়া চাপিয়া চেপ্টা করিয়া তাহাতে টোকা মারিয়া দেখিবে উহা সহজে ভাঙ্গিয়া যায় কি না। সহজেই ভাঙ্গিয়া গেলে বুঝিবে চিনির পাক ঠিক হইয়াছে। পাক ঠিক হওয়া বুঝিলে নামাইয়া ঠাণ্ডা

করিবে। অতঃপর একখানা বারকোষে চপচপে গোছ করিয়া তৈল মাখিয়া তাহার উপর ঐ গাঢ় চিনির সেরা ঢাল এবং পাখার বাতাস দিয়া ঠাণ্ডা কর। ঠাণ্ডা হইয়া হাতে সহ্য পাইলে হাতে তৈল মাখিয়া উহা বারকোষ হইতে উঠাইয়া লইয়া ঘরের দেওয়ালে বা থামের গায়ে বাঁধা কাঠের, শিঙ্গের বা অভাবপক্ষে লৌহের হুকের সহিত বাধাইয়া টানিতে থাক। একবার টানিয়া লম্বা কর আবার তাহা ভাঁজাইয়া হুকের সঙ্গে বাধাও, পুনঃ টানিয়া লম্বা কর, পুনঃ বাধাও। এইরূপ ক্রমাগত টানিতে টানিতে উহা শ্বেতবর্ণ হইয়া অপেক্ষাকৃত একটু দঢ় হইবে। খাজার এই অবস্থাকে 'নৈ' বা 'নই' কহে। তখন হুক হইতে উহা নামাইয়া হাতে করিয়া তাল পাকাইয়া পুনঃ বারকোষের উপর রাখ এবং হাতে চাপিয়া চেপ্টা করিয়া ক্রমে সমস্তটা বারকোষের উপর বিছাইয়া দাও। তালটি বারকোষে রাখিবার পূর্ব্বে বারকোষের উপর কিছু তিল (ঘষা, ধোয়া ও তা'দেওয়া) ছড়াইয়া রাখিবে, এবং নই বিছাইয়া দেওয়া পর উপরেও কিছু তিল ছড়াইয়া দিবে তাহা হইলেই খাজার উপরে ও নিচে তিল লাগিয়া যাইবে। অতঃপর বারকোষ হইতে খাজা উঠাইয়া লইয়া একখণ্ড মাদুবেব বা পাটীর উপর রাখিয়া একখানা পাৎলা কাপড় দিয়া ঢাকিয়া রৌদ্রে শুকাইবে। ইহাতে 'খাজা' ঘামিয়া তাহার আঠাভাব দূর হইয়া মট্‌মটে ভঙ্গপ্রবণ (খা৹া) ভাববিশিষ্ট হইবে।

৪। খাজা (ফাঁশী)

দানা গুড় কড়ায়ে করিয়া জ্বালে উঠাও। গুড়ে যে জল থাকিবে তাহাতেই চলিতে পারে নহিলে কিঞ্চিৎ জল মিশাইয়া ঈষৎ পাৎলা গোছ করিয়া লও। খুব ফুটাও। এমন ভাবে ফুটাইবে মনে হইবে বুঝি পুড়িয়া গেল। মাঝে মাঝে উঠাইয়া আঙ্গুলে করিয়া গুটি পাকাইয়া তাহা চেপ্টা করতঃ তাহাতে টোকা মারিয়া পরীক্ষা করিয়া দেখিবে সহজে ভাঙ্গিয়া যায় কি না। যখন সহজে ভাঙ্গিবে তখন বুঝিতে হইবে পাক ঠিক হইয়াছে। তখন জ্বাল হইতে কড়াই নামাইয়া ঠাণ্ডা করিবে। অতঃপর একখানি বারকোষে চপচপে গোছ করিয়া তৈল মাখিয়া তাহার উপর ঐ পক্ক গুড় ঢালিবে এবং পাখার বাতাস দিয়া ঠাণ্ডা করিবে। ঠাণ্ডা হইয়া হাতে সহ্য হইলে হাতে তৈল মাখিয়া উহা উঠাইয়া লইয়া ঘরের দেওয়ালে বা থামের গায়ে বাঁধা কাঠের, শিঙ্গের বা অভাবপক্ষে লৌহের হুকে বাধাইয়া টানিতে থাকিবে। একবার টানিয়া লম্বা করিবে, পরে তাহা ভাঁজাইয়া আবার হুকের সঙ্গে বাধাইয়া টানিয়া লম্বা করিবে, পুনঃ ভাঁজাইয়া হুকের সঙ্গে বাধাইবে এবং পুনঃ লম্বা করিবে। এইরূপ ক্রমাগত করিতে করিতে যখন ইহার বর্ণ শ্বেতাভ এবং consistency অপেক্ষাকৃত দঢ় হইবে তখন হুক হইতে নামাইয়া হাতে করিয়া তাল পাকাও। এইবারে এই তাল বারকোষের উপর রাখিয়া

চাপিয়া চেপ্টা না করিয়া হাতে বেলিয়া হাত দুই মত লম্বাকৃতি কর। তৎপর তাহা মুড়িয়া দো বা তে-পাট্টা কর। এক্ষণে এই নই হাতে উঠাইয়া লইয়া টানিয়া লম্বাকৃতি কর। ইহাতে উহার আকার স্থূল ফীতার ন্যায় লম্বা ও চেপ্টাকৃতি হইবে। এই ফীতা নই পুনঃ দো-পাট্টা কর এবং পুনঃ টানিয়া স্থূল ফীতার আকার কর। বার তিন চারি এইরূপ করিয়া মুড়িবার সময় স্থূল ফীতাটি আর ঠিক দো-পাট্টা না করিয়া সমসূত্র ভাবে ভাঁজাইয়া ধারে ধারে যোজনা কর। ইহাতে ফীতার পরিসর পূর্ব্বাপেক্ষা দ্বিগুণ হইবে। পুনঃ হাতে টানিয়া লম্বা কর এবং পুনঃ ঐ ভাবে ভাঁজ কর। এইরূপ বার তিন চারি করিয়া নৈয়ের অগ্রভাগ এক জনের হাতে রাখিয়া অপর মুড়া ধরিয়া অপর এক ব্যক্তি উহা একটু তাড়াতাড়ি টানিয়া একেবারে প্রায় ১৫।২০ হাত মত লম্বা করিয়া ফেলিবে। প্রথম দুই প্রক্রিয়াতে নইয়ের মধ্যে বিস্তর 'ফাঁশ' (ফোঁপর) পড়িয়া গিয়াছিল এক্ষণে ঐ ফাঁশ যুক্ত নই টানিয়া সুদীর্ঘ করাতে সেই মোটা মোটা ফাঁশগুলি সরু সরু এবং তাহাদের দেওয়াল কাগজের ন্যায় পাতলা পাতলা আকার বিশিষ্ট হইয়া যাইবে। টানিয়া সুদীর্ঘ করিবার সময় সাবধান হইবে যেন লম্বাকৃত নইটি হেলিয়া মাটির উপর লুটাইয়া না পড়ে—উহার নিমিত্ত মধ্যে স্থানে স্থানে আশ্রয় (বংশ)-দণ্ড রাখা প্রয়োজন হইবে। নৈর পরিমিত ১৫। ২০ হাত দীর্ঘ মাদুর একখণ্ড পূর্ব্ব হইতে সংগ্রহ করিয়া রাখিবে। খানিকক্ষণ এইরূপ রাখিয়া দিলে ঐ নৈ ঘামিয়া উঠিবে তখন উহার গায়ে উভয় পৃষ্ঠে ঘন করিয়া তিল (ঘষা, ধোয়া ও তা' দেওয়া) ছড়াইয়া দিবে। ঘন্টা দুই মত পরে নৈ দড়াইয়া মুচমুচে খাজা হইলে আবশ্যকানুযায়ী ছোট ছোট খণ্ডে ভাঙ্গিয়া একখানা বড় বারকোষের উপর রাখিয়া তিলগুলি উত্তমরূপে গায়ে খুব ঘনভাবে লাগাইয়া লইয়া বড় হাঁড়ি করিয়া উঠাইয়া রাখ। শীতকাল ব্যতীত এই ফাঁশী খাজা প্রস্তুত হয় না এবং শীতকালেও প্রত্যূষে রোদ তাতিবার পূর্ব্বেই ইহা তৈয়ার করিয়া ফেলিতে হয়। নচেৎ ইহা প্রস্তুত করা কঠিন। রাজসাহী ও মুর্শিদাবাদে এই ফাঁশী খাজা প্রস্তুত হইয়া থাকে।

গুড়ের পরিবর্ত্তে চিনির দ্বারাও ফাঁশী খাজা প্রস্তুত হইয়া থাকে কিন্তু তৎক্ষেত্রে তাহাতে তিল লাগান হয় না। কেননা উহাতে এতটা আঠা থাকে না যাহাতে তিল ধরান যাইতে পারে।

৫। কদমা

চিনি দিয়াই সাধারণতঃ প্রস্তুত হইয়া থাকে, খাজার পাকের ন্যায়ই পাক এবং খাজার নৈ-র ন্যায় হুকে বাধাইয়া টানিয়া ইহারও শ্বেতাভ নই প্রস্তুত করিতে হইবে। অতঃপর নই প্রস্তুত ঠিক হইলে উহা হুক হইতে নামাইয়া ফাঁশী খাজার ন্যায় বেলিয়া লম্বা

করিয়া তাহা তে-পাট্টা করিতে হইবে। এবং তৎপর বার তিন চারি হাতে টানিয়া স্থূল ফীতার ন্যায় চেপ্টা ও লম্বা করিয়া এবং পুনঃ তাহা ভাঁজাইয়া অভ্যন্তরে 'ফাঁশ' জন্মাইয়া লইয়া স্থূল ফীতাকার নৈটি লম্বা লম্বি ভাবে ভাঁজাইয়া ধারে ধারে শোয়াইয়া লম্বা ও ফাঁপা ফলাকৃতি কর। তৎপর এক টুকরা শক্ত সূতার সাহায্যে চারি পাঁচ আঙ্গুল পারমিত চৌড়া রাখিয়া কাটিয়া কাটিয়া নৈটি খণ্ড খণ্ড কর। খণ্ডগুলি খাড়া করিয়া পাটির বা মাদুরের উপর সাজাইয়া রাখ। উহা নিজ ভারে চাপিয়া কদম্বাকৃতি হইয়া বসিয়া যাইবে ও ভিতরে ফাঁক এবং অভ্যন্তরে ফাঁশ উভয়ই রহিয়া যাইবে। একবার উল্টাইয়া বসাইয়া দিবে। দাড়াইয়া মটমটে হইলে উঠাইয়া হাঁড়ি ভরিয়া রাখিবে।

৬। মুড়কী

কড়ায়ে দশ সের পরিমিত গুড় লও। তন্মধ্যে আধাআধি ভাগে দানা ও মাত গুড় অথবা সিকি পরিমিত দানা ও বারো আনা মত মাত লইবে। জ্বালে চড়াও। ইহাতে আর জল দিবার প্রয়োজন হইবে না। থান গুড় লইলে তাহা গসাইবার নিমিত্ত সেরকে এক ছটাক জল দিতে হইবে। একখানা বাঁশের নাতি বৃহৎ লাঠি (ঘাঁটি) দিয়া ঘন ঘন নাড়। খুব বাড়ি দিয়া দিয়া নাড়িবে। একখানা সরু কাঠির সাহায্যে মধ্যে মধ্যে রস উঠাইয়া বৃদ্ধাঙ্গুষ্ঠ ও তজ্জনীর মধ্যে লইয়া নাড়িয়া নাড়িয়া দেখিবে, রস বেশ আটা আটা হইয়াছে বুঝিলে নামাইবে। ঠাণ্ডা কর।

এক্ষণে একটি বড় ধামায় /২॥০ সের পরিমিত টাটকা ভাজা খই (কনকচুর ধানের খইই উৎকৃষ্ট কিন্তু সচরাচর গজে ধানের খইই ব্যবহৃত হইয়া থাকে) লও ; অর্থাৎ /১ সের গুড়ে এক পোয়া হিসাবে খই লইলেই চলে। ধামার ভিতরে উত্তমরূপে তৈল (সরিষা) মাখিয়া তবে খই লইবে নচেৎ গুড় ঢালিলেই ধামার গায়ে তাহা জড়াইয়া যাইবে। পরন্তু খইর সহিত তৈল কিঞ্চিৎ মিশ্রিত হইলে মুড়কীও অধিক স্বাদু ও পুষ্টিকর হইবে। ধামার নিচে একখণ্ড 'ছালা' পাতিয়া তদুপরি একটু কাৎ করিয়া ধামাটি বসাইবে যাহাতে মুড়কী মাখিবার সুবিধা হয়। এই নিমিত্ত একটি হাত দেড়েক উচ্চ চবুতারা হইলেই সুবিধা হয়। এই চবুতারার উপর গুড়সহ কড়াইটি বাখিযা কাৎ করিয়া ক্ষীণ ধারায় গুড় ধামায় ঢালিতে থাক এবং একখানা বাঁশের তলাসী বা তারু দ্বারা ঘন ঘন খইগুলি উল্টাইয়া পাল্টাইয়া ঘুড়াইয়া ঘুড়াইয়া গুড়ের সহিত উত্তমরূপে মিশাও।

মাত গুড় না দিয়া শুধু দানা গুড় জ্বাল দিয়া মুড়কী মাখিতে প্রযাস পাইলে জ্বালে ও ঘন নাড়নে উহা পরিশেষে মরিয়া উঠিবে এবং তদ্দ্বারা মাখা মুড়কী ঝুরো ঝুরো ধূলা ধূলা মত হইবে। মাত গুড় পরিমাণে অধিক থাকিলে পাকে দানা গুড় 'মরিয়া' উঠে না।

মুড়কী মাখিবাব সময় ইচ্ছা করিলে তৎসহ মরিচ গুঁড়া, শুঁটের (শুষ্ক আদা) গুঁড়া ও ঘৃত মিশাইয়া লইতে পার। গরম গরম মুড়কী পাকা পাতিলে বেশ ঠাসিয়া ভরিয়া রাখিলে অনেক দিন ভাল থাকে, তবে বর্ষাকালে বা damp-এ উহা শীঘ্র নরমিয়া যায়।

৭। খাগড়াই বা চিনির মুড়কী

কড়ায়ে /৬ ছয় সের সাফ চিনি লও। তৎসহ /॥০ আধসের গুড় মিশাও। কেহ কেহ গুড় মিশান পছন্দ করেন না কিন্তু এতদ্দেশে গুড় মিশানই রীতি এবং তন্নিমিত্ত শেষ পর্য্যন্ত মুড়কীর রং ঈষৎ পীতাভ হইয়া থাকে, খুব সাদা হয় না। /২॥০ সের জল মিশাইয়া জ্বালে উঠাও। নাড়। চিনি গলিয়া গিয়া বেশ বলক উঠিতে থাকিলে এবং চিনিতে ময়লা থাকা বুঝিলে দুধ-জল মিশাইয়া গাদ কাটিয়া ঝাঁঝরা হাতায় করিয়া উঠাইয়া ফেলিবে। প্রয়োজন হইলে রস জ্বাল হইতে নামাইয়া কাপড়ে ছাকিয়া লইবে। পুনঃ জ্বালে বসাও। রস বেশ আটার মত হইলে, অর্থাৎ দুই আঙ্গুলের মধ্যে রস লইয়া নাড়িয়া নাড়িয়া নরম গুটী বাঁধিলে নামাও।

এক্ষণে একটি বড় মাটির গামলার ন্যায় 'তাওয়ায়' বা 'খোলায়' /৸০ তিন পোয়া পরিমিত, অর্থাৎ এক সের চিনিতে আধ পোয়া হিসাবে খই লইয়া খোলাটী একখানা ছালার উপর বসাও। অতঃপর একটি এক বা সওয়া সের রস ধরে এরূপ মালার হাতায় বা 'ওড়ং'য়ে করিয়া রস লইয়া উহা হইতে ক্ষীণ ধারে খইয়ের উপর চালিতে থাক এবং ঐ সময় একখানা বাঁশের তলাশী বা তারু দ্বারা ঘন ঘন খই নাড়িয়া উত্তমরূপে ঐ রসের সঙ্গে মিশাও। এক ওড়ং রস নিঃশেষ হইলে পুনঃ আর এক ওড়ং রস লইয়া ঐরূপ ভাবে উপর হইতে ক্ষীণ ধারে খইর উপর ঢালিয়া দাও, কিন্তু আর তারু বা তলাসী দিয়া খই নাড়িও না, তৎপরিবর্ত্তে দুই হাতে খোলার কাঁধা ধরিয়া ঢুলাইতে থাক যাহাতে খইগুলি খোলাতে বেশ উলটাইয়া পালটাইয়া যায়। দ্বিতীয় ওড়ং রস ফুরাইলে তৃতীয় ওড়ং রসে পূর্ণ করিয়া ঢালিবে এইরূপে ক্রমে সমস্ত রস ঢালিয়া দিবে কিন্তু আর তারু বা তলাসী দিয়া খই নাড়িবে না, কেবল খোলার কাঁধা ধরিয়া ঢুলাইয়া ঢুলাইয়া রসের সহিত খই মাখিবে, তাহা হইলে খইর গায়ে এবড়ো খেবড়ো ভাবে রস জমিয়া লাগিয়া যাইবে ; তারু দিয়া নাড়িয়া মাখিলে মুড়কীর গা মসৃণ হইয়া যাইবে।

ধান্যের খইয়ের পরিবর্ত্তে জোয়ার, কাউঙ বা তৎবৎ অন্য কোন বীজের খইয়েও মুড়কী প্রস্তুত হইতে পারে।

১০। এলাচ-দানা

খইর মুড়কীর পরিবর্ত্তে এলাচী (বড় ও ছোট), লবঙ্গ বা পোস্তদানারও মুড়কী প্রস্তুত

হইতে পারে। তবে তাহার প্রস্তুত প্রণালী কিঞ্চিৎ ভিন্ন ধরণের। প্রথমে কড়ায়ে অল্প সাফ চিনি লইয়া জল মিশাইয়া জ্বালে উঠাও। ইহাতে গুড় মিশানোর প্রয়োজন হয় না। রসে আঠা বাঁধিলে নামাইয়া রাখ। একটি ছোট কড়ায়ে ছাড়ান বড় এলাচীর দানা রাখিয়া একটু তা' দিয়া লও। উক্ত কড়ায়েই তা' দেওয়া দানাগুলি রাখিয়া তদুপরি অল্প রস ঢালিয়া দিয়া কাপড়ের একটি প্রশস্ত বোঁদলার দ্বারা উত্তমরূপে ডল (রগড়াও)। একখানা লোহার ছোরণী নিকটে রাখিবে, কড়াইর গায়ে রস ও দানা জড়াইয়া গেলে ছোরণীর সাহায্যে চাঁচিয়া ছাড়াইয়া দিবে। এইরূপে অল্প অল্প করিয়া রস দিবে ও বোঁদলার দ্বারা ডলিবে এবং ছোরণীর সাহায্যে কড়ায়ের গা হইতে ছাড়াইয়া দিবে। এই প্রক্রিয়াতে ক্রমে দানাগুলি বাড়িতে থাকিবে এবং তাহার গা মসৃণ হইবে।

অতঃপর দানাগুলি বড় বড় মটরের মত আকৃতি বিশিষ্ট হইলে রাখিয়া পুনঃ কড়ায়ে অধিক পরিমিত চিনি ও জল দিয়া জ্বালে বসাও। চিনির পরিমাণ দানার আকার অনুসারে স্থির হইবে। এলাচীর স্বাদ তীব্র বলিয়া এলাচ-দানা মুড়কীগুলি বহু চিনিবিশিষ্ট করিয়া খইর মুড়কীর অপেক্ষা সচরাচর চতুর্গুণ বড় করা হইয়া থাকে, সুতরাং অনেক চিনি লাগে। আবার পোস্তদানার মুডকীগুলি সরিষা বা বড় জোর মসূরীবৎ ছোট ছোট আকারে প্রস্তুত হইয়া থাকে।

রস প্রস্তুত হইলে তাহা এইবারে ওড়ং করিয়া খইর মুড়কীর ন্যায় উচাঁ হইতে ক্ষীণ ধারায় মটরাকৃত এলাচী-দানার উপর ঢালিতে থাক এবং এক্ষণে আর বোঁদলা দিয়া না ডলিয়া কড়াইর দুই কাণ দুই হাতে ধরিয়া ঘন ঘন কড়াই ঢুলাইতে থাক। তাহা হইলেই ক্রমে ঐ মসৃণ মটরের গায়ে এবড়ো খেবড়ো ভাবে চিনি জমিয়া গিয়া বৃহদাকার এলাচ-দানাতে পরিণত হইবে।

পোস্তদানার মুড়কীকে আর এরূপ করিতে হয় না, উহা মসৃণ সরিষা বা মসুরীর আকারেই সন্দেশাদির ছাউনীরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

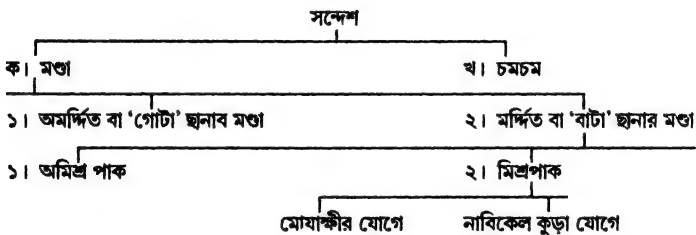
পঞ্চম অধ্যায়
সন্দেশ

উত্তপ্ত চিনির রসে ছানা ছাড়িয়া পাক করিয়া লইলে তাহাকে 'সন্দেশ' কহে।

বরেন্দ্রে পাকানুসারে সন্দেশ প্রধানতঃ দুই ভাগে বিভক্ত। প্রথম, 'মণ্ডা'—যাহার অন্তর্গত প্রায় অধিকাংশ সন্দেশই হইতেছে। দ্বিতীয়, 'চমচম'—যাহার অন্তর্গত কেবল মাত্র 'চমচম', 'রসগোল্লা' প্রভৃতি কতিপয় প্রায় একই প্রকারের সন্দেশ হইতেছে।

কড়ায়ে অল্প জলের সহিত চিনি জ্বাল দিয়া রস আটার ন্যায় ঘন আঁশবিশিষ্ট হইলে তাহাতে ছানা পিণ্ড ছাড়িয়া পাকে রস শোষিত করিয়া নামাইলে মণ্ডবৎ যে পদার্থ প্রস্তুত হইবে তাহাকে 'মণ্ডা' কহে। আর ছানাকে মর্দ্দিত করিয়া তদ্দ্বারা গোলকাদি গড়িয়া তাহা অপেক্ষাকৃত প্রচুর ও তরল সরু এক আঁশবিশিষ্ট উত্তপ্ত চিনির রসে ছাড়িয়া পাকে যথোচিৎ স্ফীত করিয়া নামাইলে তৎসরস পদার্থকে 'চমচম' কহা যায়।

মণ্ডাকে পুনঃ দুই ভাগে বিভক্ত করা যায় ;—১। অমর্দ্দিত ছানার মণ্ডা, ২। মর্দ্দিত ছানার মণ্ডা। চলিত কথায় উহাদিগকে ১। 'গোটা' ছানার মণ্ডা ও ২। 'বাটা' ছানার মণ্ডা বলা হয়। মর্দ্দিত বা বাটা ছানার মণ্ডাকে আবার দুইভাগে বিভক্ত করা চলে, (১) অমিশ্র পাকজ ও (২) মিশ্র পাকজ। মিশ্রপাকে ছানার সহিত সাধারণতঃ মোয়া ক্ষীর অথবা নারিকেল কুড়া মিশাইয়া চিনির রসে পাক করিয়া মণ্ডা প্রস্তুত করা হইয়া থাকে।

ইহা পরিষ্কার করিয়া বুঝাইবার নিমিত্ত নিম্নে একটি 'লতা' প্রস্তুত করিয়া দিলাম—

কোন কোন ক্ষেত্রে অমিশ্র পাকজ মণ্ডায় পশ্চাৎ ভৃষ্ট বা কাঁচা মোয়াক্ষীর মিশান হইয়া থাকে। কিন্তু তৎক্ষেত্রে তাহাকে 'মিশ্র পাকজ' আখ্যা দেওয়া যায় না। মোয়া ক্ষীর ছাড়া উপকরণ স্বরূপ কিসমিস বাদাম-পেস্তা কুচি সন্দেশের উপর পশ্চাৎ ছড়াইয়া দেওয়া যায়, কিন্তু বরেন্দ্রে সাধারণতঃ তাহা বিরল।

সন্দেশ সুবাসিত করিবার নিমিত্ত সচরাচর বরেন্দ্রে এলাচী-চূর্ণ ও ঈষৎ কর্পূর মিশান হইয়া থাকে। তবে ক্ষেত্র ও কাল বিশেষে আমাদা, আতর, খেজুর গুড় (এবং হালি ভেনিলা, রেটাফিয়া, ষ্ট্র-বেরী প্রভৃতির নির্যাস) প্রভৃতি দ্বারা সন্দেশ সুবাসিত করা হইয়া থাকে।

ছানা

ঘরে ছানা প্রস্তুত করিয়া লইতে হইলে প্রথমে কড়ায়ে দুধ জ্বালে বসাও। এক বলক

উঠিলেই নামাইয়া গরম থাকিতেই তন্মধ্যে পূর্ব্ব-প্রস্তুতি ছানার জল মিশাও। নাড়। ছানা 'কাটিয়া' গেলে ঠাণ্ডা কর। কড়ায়ে ছানা যথেষ্ট ঠাণ্ডা হয় না বলিয়া উহাতে 'কর্ত্তিত' ছানা যথাসম্ভব ঠাণ্ডা হইলে সমস্তটা একটি মৃৎহাঁড়িতে ঢালিয়া ঐ মৃৎহাঁড়ি শীতল জলে অর্দ্ধেক পরিমিত নিমগ্ন করিয়া ঘন্টা দুই তিন রাখিয়া দিতে হয়। ইহাতে ছানার ফলন বেশী হইবে।

পরে সমস্ত একখণ্ড নেকড়ার উপর ঢালিয়া নেকড়ার চারি মুড়া জড় করিয়া ঝুলির আকার করিয়া ঝুলাইয়া রাখিয়া জল ঝরাও। ধীরে ধীরে যথাসম্ভব জল ঝরিয়া গেলে নামাইয়া হাতে চাপিয়া চাপিয়া পুনঃ অবশিষ্ট জল যত দূর সম্ভব নিঙড়াইয়া বাহির করিয়া ফেল। অতঃপর একখানা 'বারকোষে'র উপর ছানা ঢাল। টাটকা তৈয়ার ছানারই সন্দেশ ভাল হয়, ছানা বাসী হইয়া 'অম্বল' হইলে তদ্দ্বারা সন্দেশ ভাল হইবে না। অমর্দ্দিত ছানার সন্দেশ তৈয়ার করিতে হইলে উহা আর মর্দ্দিত করিয়া লইতে হইবে না, কেবল পিণ্ডটা ভাঙ্গিয়া ঝুরো করিয়া লইলেই চলিবে, ইহাকেই গোটা ছানা কহে ; নচেৎ হাত দিয়া উত্তমরূপে চটকাইয়া ও মর্দ্দিত করিয়া এবং পশ্চাৎ পুনঃ তাহা ফেনাইয়া লইবে। এতদ্দেশে বাটাছানা হাতে মর্দ্দন করাই যথেষ্ট বিবেচিত হয় সুতরাং উহা 'শিল-নোড়ার' সাহায্যে আর অতিরিক্ত বাটিয়া লওয়া হয় না। একসের দুধের সাধারণতঃ একপোয়া ছানা হইয়া থাকে।

চিনির রস

মণ্ডায় ছানা যে পরিমাণে লইবে চিনি তাহার অর্দ্ধেক পরিমিত লইবে। মিশ্র পাকজ মণ্ডায় ছানার সহিত মোয়া ক্ষীর, নারিকেল-কুড়াদি যে উপাদান মিশাইবে তাহার সমষ্টির অর্দ্ধেক পরিমিত ওজনের চিনি লইবে। ইহা হইলে চিনি ও ছানার ভাগ উপযুক্ত হইবে। তবে ইচ্ছা করিলে ইহার তারতম্য করা যায়। চিনি যত অধিক পরিমাণে মিশাইবে সন্দেশ তত অপকৃষ্ট বা 'রাশি' হইবে। চিনি যত সাফ হইবে সন্দেশও তত পরিষ্কার হইবে। নচেৎ চিনি ময়লা হইলে অনর্থক পুনঃ পুনঃ 'গাদ কাটিয়া' তাহার রস সাফ করিয়া লইতে হইবে।

মণ্ডা প্রস্তুত করিতে সাধারণতঃ একসের চিনিতে একপোয়া মত বরাদ্দে জল মিশাইয়া লৌহ কড়ায়ে করিয়া জ্বালে চড়াইবে। নাড়িতে নাড়িতে চিনি গলিয়া গেলে এবং রস ফুটিতে থাকিলে তাহার গাদ বা মল কাটিবার প্রয়োজন হইবে। এই প্রক্রিয়ায় একসের জলে এক বা দুই ছটাক মত দুধ মিশাইয়া একটি পাত্রে করিয়া নিকটে রাখিবে এবং একখণ্ড নেকড়া ঐ দুধ-জলে ডুবাইয়া লইয়া তদ্দ্বারা কড়ায়ের অভ্যন্তরের রসের উপরিস্থ পার্শ্বদেশে ধুইয়া মুছিয়া দিবে। ইহাতে দ্বিবিধ উদ্দেশ্য সাধিত হইবে।

কড়ায়ের পাশ পরিষ্কার রহিবে এবং নেকড়া হইতে যে দুধ-জলটুকু কড়ায়ের পাশ দিয়া গড়াইয়া উত্তপ্ত রসে পড়িবে তাহাতে রসের গাদ বা মল ফেনাকারে ভাসিয়া উঠিবে এবং তখন তাহা ঝাঁঝরা হাতার সাহায্যে ছাঁকিয়া উঠাইয়া ফেলান যাইবে। এইরূপ প্রক্রিয়া বার দুই তিন করিলেই রস বেশ সাফ হইয়া যাইবে। ইউরোপীয় রন্ধনে গাদ কাটা ব্যাপার ডিমের শ্বেতাংসের সাহায্যে নিষ্পন্ন হইয়া থাকে। সম্ভবতঃ দুগ্ধ ও ডিমের শ্বেতাংসের ক্রিয়া একই প্রকারের, উভয়ের মধ্যে যে এলবুমেন (albumen) আছে তাহারই সাহায্যে গাদ সেরা হইতে নিষ্কাসিত হইয়া তাপে দৃঢ়ীভূত albumen-এর সহিত রসের উপরে ভাসিয়া উঠে।

অতঃপর গাদমুক্ত এই সাফ রস যখন জ্বালে ঘন হইয়া বেশ আঠাবৎ স্থূল আঁশবিশিষ্ট হইবে তখন তাহাতে ছানা ছাড়িবে। রস উপযুক্ত গাঢ়ত্ব প্রাপ্ত হইয়াছে কিনা পরীক্ষা করিতে হইলে উহা 'ডাবিলার' বা কোন কাটির সাহায্যে কড়াই হইতে ঈষৎ উঠাইয়া তর্জ্জণী ও বৃদ্ধাঙ্গুষ্ঠের মধ্যে লইয়া টিপিয়া টিপিয়া দেখিবে উহা বেশ আঠার মত স্থূল আঁশবিশিষ্ট হইয়াছে কি না। ছানা ছাড়া পর কাটের 'ডাবিলা' বা 'তাড়ু' দ্বারা রসের সহিত ছানা উত্তমরূপে মিশাইয়া দিয়া ঘন ঘন নাড়িতে থাকিবে, দেখিও যেন মণ্ড কড়ায়ের গায়ে ধরিয়া না যায়। ক্রমে জ্বালে রস শোষিত হইয়া ছানা ও চিনি বিশিষ্টভাবে মিশিয়া গাঢ় মণ্ডবৎ হইয়া আসিলে এবং তাহা হইতে ছেঁৎ ছেঁৎ শব্দ হইতে থাকিলে জ্বাল হইতে নামাইবে। মর্দ্দিত ছানার মণ্ডা হইলে পাক নামাইয়া কড়ায়ের গায়ে ডাবিলাদ্বারা অল্পে অল্পে সকল মণ্ডা 'কষিয়া' অর্থাৎ ঘর্ষণ করিয়া তাহার বীজ মারিয়া লইবে।

বীজ মারা

গোটা ছানার মণ্ডার বীজ মারার আবশ্যক হয় না কিন্তু সর্ব্বপ্রকার (অমিশ্র এবং মিশ্র পাকজ) বাটা ছানার মণ্ডার বীজ মারা অবশ্য কর্ত্তব্য। পক্কমণ্ড সমেত কড়াই জ্বাল হইতে নামাইয়া একটি অপেক্ষাকৃত বৃহৎ বীড়ার উপর কাৎ করিয়া বসাও। কোলের দিকে নীচু কাঁধা রহিবে। সুবিধা হইলে উচ্চ কাঁধা দেওয়ালের সহিত ঠেসান দিয়া বসাইবে। অতঃপর এই উচ্চদিক হইতে মণ্ডা সরিয়া নিচের দিকে আসিলে ঐ দিকে কড়ায়ের গায় যে সামান্য পাৎলা মত মণ্ড লাগিয়া থাকিবে তাহা ডাবিলা (তাড়ু) দ্বারা ঘর্ষণ করিতে থাকিবে। পাক ঠিক হইলে ঘষিতে ঘষিতে উহা শুকাইয়া সাদা হইয়া উঠিবে ও ঝুরো হইয়া নিম্নস্থ মণ্ডে পড়িবে। তখন ডাবিলার দ্বারা খানিকটা করিয়া মণ্ড উঠাইয়া লইয়া ঐ প্রকারে কড়ায়ের গায়ে ঘষিতে থাকিবে এবং শুকাইয়া বেশ আঁটিয়া গেলে ডাবিলার যোগে উঠাইয়া লইয়া কোলের দিকে কড়ায়ের নীচু

কাঁধার গায়ে লাগাইয়া দিবে। এইরূপে ক্রমে সমস্ত মণ্ডই কষিয়া বীজ মারিয়া আঁটিয়া লইবে, তবে মণ্ড সন্দেশ প্রস্তুতের যোগ্য হইবে। নচেৎ মণ্ড কাঁচা আঠা বিহীন থাকিলে তদ্দ্বারা সন্দেশ গড়িলে তাহা টীলা টীলা হইবে।

এই গেল মণ্ডার পাক। রসগোল্লার পাকে চিনির রস বিভিন্নভাবে প্রস্তুত করিয়া লইতে হইবে। উহাতে ছানা যে পরিমাণে লইবে চিনি তাহার ত্রিগুণ বা তাহারও কিঞ্চিদধিক লইবে এবং চিনি যত লইবে জল তাহার অর্দ্ধেক বা কিঞ্চিদধিক দিবে। অর্থাৎ ছানা /১ এক সের লইলে, চিনি লইতে হইবে /৩ বা /৩॥০ তিন বা সাড়ে তিন সের, এবং জল লাগিবে /১॥০ বা /২ দেড় বা দুই সের। চিনি গলিয়া রস ফুটিতে থাকিলে পূর্ব্ববৎ তাহার গাদ কাটিয়া ফেলিয়া সাফ করিয়া লইবে। কিন্তু এবার রস অধিক গাঢ় হইতে দিবে না। রস আঙ্গুলে টিপিয়া পরীক্ষা করিয়া উহা সরু এক আঁশবিশিষ্ট হইয়াছে বুঝিলেই সেই নাতিতরল রসে ছানার 'লেটী'গুলি ছাড়িবে। রস এতটা থাকা চাই যাহাতে সমস্ত লেটিগুলি পাকে উপযুক্তরূপে স্ফীত হইয়া উঠিবার 'স্থানের' কিছুমাত্র অকুলান বা অভাব না ঘটে, অর্থাৎ যাহাতে তাহারা স্ফীত হইবার পরও অবলীলাক্রমে রসে ভাসিতে পারে। পাকে রস যাহাতে অধিক শোষিত না হয় তন্নিমিত্ত মধ্যে মধ্যে কিছু জল (শীতল) মিশাইয়া লইবে।

মোয়া ক্ষীর

কড়ায়ে দুধ জ্বাল দিয়া নাড়িয়া নাড়িয়া শোষিত করিয়া মোয়া বা ডেলা ক্ষীর প্রস্তুত করিয়া লইবে ; চিনি মিশাইবে না। একসের দুধে তিন ছটাক মত মোয়া ক্ষীর প্রস্তুত হইবে। মিশ্র মণ্ডার পাকে ছানার সহিত কোন এক নির্দ্দিষ্ট বরাদ্দে ইহা মিশাইয়া পাক করিবে। কিন্তু অমিশ্র পাকেও ইহা উপকরণস্বরূপ মণ্ডার সহিত মিলিত করিয়া লওয়া যাইতে পারে। আবার ক্ষেত্রবিশেষে উহা কাটখোলায় ভাজিয়া লইয়া চূর্ণ করিয়া মণ্ডার বা চমচমের সহিত মিশান হইয়া থাকে।

নারিকেল

ঝুনা পাকা নারিকেল কোড়নার সাহায্যে মিহি করিয়া কুড়িয়া লইয়া মিশ্র পাকজ মণ্ডায় মিশান হইয়া থাকে। তৎক্ষেত্রে, চিনির সেরা প্রস্তুত ঠিক হইলে তাহাতে পূর্ব্বে নারিকেল কুড়া ছাড়িয়া উত্তমরূপে নাড়িয়া অর্দ্ধপক্ক করিয়া লইয়া পশ্চাৎ মর্দ্দিত ছানা-পিণ্ড ছাড়িয়া উহার সহিত নাড়িয়া মিশাইয়া দিয়া পাক সমাধা করিতে হয়। কুড়া নারিকেল যথেষ্ট মিহি বিবেচিত না হইলে তাহা পুনঃ পাটায় বাটিয়া আবশ্যকানুযায়ী মিহি করিয়া লইবে।

ক : ১। অমর্দ্দিত বা গোটাছানার মণ্ডা

কাঁচাগোল্লা

ছানার অর্দ্ধেক পরিমিত চিনি লইয়া তাহাতে ছানার সিকি ওজনে জল মিশাইয়া উল্লিখিত প্রণালীতে বেশ আটার ন্যায় স্থূল আঁশবিশিষ্ট রস প্রস্তুত কর। অমর্দ্দিত ছানা পিণ্ড হাতে ঝুরো ঝুরো করিয়া লইয়া ছাড়। কাটের ডাবিলা বা তাড়ু দিয়া ঘন ঘন নাড়িতে থাক। নাড়িতে নাড়িতে যখন জ্বালে রস শোষিত হইয়া মণ্ড গাঢ় হইয়া মীনাগুবৎ দানা বিশিষ্ট হইবে তখন নামাও। বারকোষের উপর ঢালিয়া মেলাইয়া দিয়া ঠাণ্ডা কর। কেহ কেহ এই পক্ক মণ্ডা বারকোষে ঢালিয়া ঠাণ্ডা না করিয়া কড়ায়ের গায়েই মেলাইয়া ঠাণ্ডা করিয়া লয়েন। ॥० মত ওজনের মণ্ড উঠাইয়া লইয়া হাতে চাপিয়া ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া এক একটি গোলক বা 'গোল্লা' প্রস্তুত কর।

সাধারণতঃ এক পাকে /৩ তিন সেরের কম ছানা লওয়া হয় না, সুতরাং তৎক্ষেত্রে /১॥০ চিনি লইতে হইবে এবং তাহাতে /৸০ তিন পোয়া জল মিশাইতে হইবে। গোটা ছানার পাকের মণ্ড জ্বাল হইতে নামাইয়া আর পুনঃ কড়ায়ের গায়ে কষিয়া তাহার বীজ মারা হয় না সুতরাং ইহাকে 'কাঁচা' গোল্লা বলা হয়। এই নিমিত্ত ইহার তেমন আঁট হয় না, গোল্লা ঢীলা ঢীলা থাকে।

রাঘবসাহী

মোয়া (ডেলা) ক্ষীর লইয়া গুঁড়াইয়া কাঠখোলায় ভাজ। নাড়। দলা পাকাইয়া যাইবে এবং উহার গাত্র হইতে ঘি বাহির হইয়া তাহাতেই উহা ভৃষ্ট হইবে। ভাজিয়া লাল্চে হইলে নামাও। নামাইয়া একটু ঠাণ্ডা করিয়া ঐ কড়ায়েই ছোড়নীর দ্বারা মর্দ্দন কর। উহা ভাঙ্গিয়া ঝুরো ঝুরো দানা দানা লইয়া যাইবে। আর যদি পাকে কম থাকে তবে ঠাণ্ডা করিয়া না ভাঙ্গিলে উহা ঝুরো দানা দানা হইবে না। তখন বারকোষে ঢালিয়া পুনঃ হাতে দলিয়া উত্তমরূপে চূর্ণ করিয়া লও।

এক্ষণে কিছু পুর্ব্বকৃত কাঁচাগোল্লা লইয়া পুনঃ জ্বালে উঠাইয়া কষিতে থাক। অর্থাৎ উহার পাক বেশ একটু গাঢ় ও কড়া করিয়া লও। মণ্ড হইতে ছ্যাঁৎ ছ্যাঁৎ শব্দ নির্গত হইতে থাকিলে নামাইয়া উহাতে সিকি বা তদপেক্ষা কিঞ্চিন্ন্যূন অর্থাৎ /৫ ছানায় /১ পরিমিত হিসাবে ঐ ভৃষ্ট মোয়া ক্ষীর চূর্ণ মিশাও। নাড়িয়া চাড়িয়া মণ্ডের সহিত ভৃষ্ট ক্ষীর চূর্ণ উত্তমরূপে মিশাইয়া বারকোষে ঢাল। মেলাইয়া দিয়া ঠাণ্ডা কর। মণ্ডা অধিক গরম থাকিতে সন্দেশ বাঁধিলে শক্ত শক্ত হইবে। অতঃপর ঈষদুষ্ণ থাকিতে বারকোষের উপর মণ্ডা ছোড়নীর সাহায্যে বিছাও। উপরে পুনঃ ভৃষ্ট ক্ষীর চূর্ণ ঘন করিয়া ছড়াইয়া দাও। বেলনের সাহায্যে বেলিয়া বা ছোড়নীর সাহায্যে পিটিয়া মণ্ড-

পট্টটি দুই আঙ্গুল মত পুরু চৌরস কর, এবং ছড়ান ক্ষীর চূর্ণও মণ্ডের গায়ে একটু বসাইয়া লও। অতঃপর ছুরি বা ছোড়নীর দ্বারা আবশ্যক মত ।৴০ বা তৎবৎ ওজনের তক্তির আকারে কাটিয়া লও।

ভৃষ্ট ক্ষীর চূর্ণ ছড়াইবার পূর্ব্বে কেহ কেহ আবার মর্দ্দিত ছানার মণ্ডার দ্বারা রাঘবসাহীতে 'ছাউনী' দিয়া লয়েন।

ক : ২। মর্দ্দিত বা বাটাছানার মণ্ডা

(১) অমিশ্র পাক

নদেই

ছানা ৴৩ তিন সের লইয়া বারকোষে রাখিয়া হাতে করিয়া উত্তমরূপে চট্‌কাইয়া, দলিয়া, মর্দ্দিয়া পশ্চাৎ মিহি করিয়া ফেনাইয়া লও। ভিতরে যেন কোন অংশ গোটা না থাকে। এক্ষণে কড়ায়ে ছানার অর্দ্ধেক পরিমিত অর্থাৎ ৴১॥০ চিনি দিয়া তাহাতে ছানার সিকি পরিমিত অর্থাৎ ৵৷০ তিন পোয়া জল দাও। জ্বালে উঠাইয়া উল্লিখিত মত রসের গাদ কাটিয়া সাফ করিয়া লও। জ্বালে রস বেশ আটার ন্যায় গাঢ় হইয়া স্থূল আঁশ বিশিষ্ট হইলে তাহাতে মর্দ্দিত ছানা পিণ্ড ছাড়। কাটের ডাবিলা বা তাড়ু দ্বারা ঘন ঘন নাড়। রস শোষিত হইয়া মণ্ড গাঢ় হইলে এবং তাহা হইতে ছ্যাঁৎ ছ্যাঁৎ শব্দ হইতে থাকিলে কড়াই নামাইয়া একটি বীড়ার উপর ঈষৎ কাৎ করিয়া বসাও। এক্ষণে ঐ ডাবিলার দ্বারা কড়ায়ের গায়ে যে সামান্য সামান্য মণ্ড লাগিয়া থাকিবে তাহা ঘষিতে থাক। ঘষিতে ঘষিতে তাহা সাদা ঝুর ঝুরে হইযা নীচে পক্ক মণ্ডের উপর পড়িতে থাকিলে তখন সমস্ত মণ্ড ক্রমে অল্পে অল্পে লইয়া ঐ প্রকারে মর্দ্দন করিতে থাক। ইহাকে 'মণ্ড কষা' কহে। যদি কষিতে কষিতে মণ্ড বেশ শুকাইয়া উঠে তবেই পাক ঠিক হইয়াছে বুঝিতে হইবে, আর যদি মণ্ডের আর্দ্রভাবই রহিয়া যায় তবে পুনঃ কড়াই জ্বালে উঠাইয়া নাড়িয়া রস আরও শোষিত করিয়া নামাইবে।

ডাবিলা দ্বারা কড়ায়ের গায়ে মর্দ্দন করিতে করিতে যে মণ্ডটুকু মোলায়েম হইয়া শুকাইয়া উঠিবে তাহা ডাবিলার দ্বারা উঠাইয়া লইয়া কোলের নিকট কড়ায়ের কাঁধাতে লাগাইয়া দিবে। পুনঃ পক্কমণ্ডের অপর অংশ লইয়া ঐরূপ ভাবে কষিবে এবং তাহা শুষ্ক হইলে উঠাইয়া লইয়া ঐরূপ কড়ায়ের কাঁধায় লাগাইয়া দিবে। এইরূপে ক্রমে সবটুকু মণ্ড কষিয়া লইয়া পর বারকোষে ঢালিবে এবং মেলাইয়া দিয়া ঠাণ্ডা করিয়া লইবে। এক্ষণে ইহার সহিত এলাচচূর্ণ ও ঈষৎ কর্পূর মিশাইয়া লইয়া পুনঃ হাতে বারকোষের উপর মণ্ড মর্দ্দিত করিয়া লও। অতঃপর এক ছটাক মত মণ্ডের এক একটি দলা কাটিয়া তাহা হাতে করিয়া তুলিয়া লইয়া সজোরে ঐ বারকোষ বা পিঁড়ীর উপর আছড়াইয়া ফেলিবে। ইহাতে উহা চেপ্‌টা অর্দ্ধবৃত্তাকার পট্টে গঠিত হইয়া

যাইবে। যাহাতে এই পট্ট বা পাটা গুলি সব সম ওজনের ও সম আকৃতি বিশিষ্ট হয় তৎপ্রতি লক্ষ্য রাখিবে। অতঃপর দুইখানি পাটা জোড়া দিয়া এক একটি 'নদেই' গড়িয়া লইবে।

নদেইর দলাগুলি আছ্ড়াইয়া ফেলিবার পূর্ব্বে যত্ন সহকারে হাতে পাকাইয়া লেটি গড়িয়া লওয়া হয় না বলিয়া উহার গাত্রও মসৃণ হয় না। কিন্তু যদি মণ্ডার দলাগুলি আছ্ড়াইয়া ফেলিবার পূর্ব্বে হাতে পাকাইয়া কৌশলে চুঁট বিশিষ্ট এক একটি লেটি গড়িয়া তর্জ্জনী ও মধ্যমা এই দুই আঙ্গুলের মধ্যে ঐ চুঁটটি ধরিয়া সজোরে লেটিটি আছ্ড়াইয়া পিঁড়ীর উপর ফেলা যায় তবে ঐ গঠিত পাটার গাত্র বেশ মসৃণ হইবে এবং তদুপরি ঐ চুঁটটিরও একটু লেশ রহিয়া যাইবে। তখন এইরূপ দুইখণ্ড পাটা জোড়া লাগাইয়া যে সন্দেশ প্রস্তুত হইবে তাহাকে 'অম্বিকা' কহে। অস্মদ্দেশে পুঠিয়া এই মণ্ডার জন্য প্রসিদ্ধ।

খেজুর গুড়ের নদেই প্রস্তুত করিতে হইলে অর্দ্ধেক চিনি ও অর্দ্ধেক গুড় লইয়া জ্বাল দিয়া রস প্রস্তুত করিয়া লইবে।

আবার ইচ্ছা করিলে মণ্ডকে বেলন বা ছোড়ণীর সাহায্যে বারকোষের উপর দুই আঙ্গুল পুরু চৌরস করিয়া বিছাইয়া ছুরির বা ছোড়ণীর দ্বারা তক্তির আকারে কাটিয়া লইতে পার। ইহাকে 'ছানার তক্তি' কহিবে।

আবার ঐ মণ্ড দলাকে হাতে পাকাইয়া ছোট ছোট কামানের শেল (shell) গোলার আকারে গড়িয়া তলার কিঞ্চিৎ উপরে শেলের গা বেড়িয়া খাঁজ কাটিয়া লইয়া খাড়া করিয়া বারকোষের উপর বসাইয়া ধীরে ধীরে চাপিয়া লইলে তাহা 'গঙ্গা-চুড়া' সন্দেশ হইবে।

অবাক

নদেইর পাকে মণ্ড প্রস্তুত করিয়া এবং তৎবৎ ডাবিলার দ্বারা কড়ায়ের গায়ে কষিয়া উহার বীজ মারিয়া লইয়া বারকোষ ঢালিয়া তাহাতে সের কড়া এক পোয়া হিসাবে মোয়া ক্ষীর মিশাও। তৎপর উহার ।/০ মত এক একটি দলা লইয়া বরফীর আকৃতি বিশিষ্ট ছাঁচায় ভরিয়া ছাঁচার দুই খণ্ড একত্রে চাপিয়া তদাকার বিশিষ্ট সন্দেশ প্রস্তুত কর। ইহাকে 'অবাক' কহিবে। পূর্ব্বে কিছু এলাচ-চূর্ণ ও কর্পূর মিশাইবে। অবাকের মোয়া ক্ষীর অপেক্ষাকৃত শুকনা শুকনা করিয়া সদ্য প্রস্তুত করিয়া লইতে পারিলেই ভাল হয়। এই শুকনা ক্ষীর ভাঙ্গিয়া বারকোষের উপর মেলাইয়া পুনঃ আরও শুষ্ক করিয়া লইয়া হাতে বারকোষের উপর দলিয়া ঝুরো ঝুরো করিয়া লইয়া পশ্চাৎ মিশাইতে হইবে।

আম সন্দেশ

সাধারণতঃ 'অবাকে' বরফীর আকৃতি বিশিষ্ট সাঁচা ব্যবহৃত হয়, কিন্তু তৎপরিবর্ত্তে 'আম', 'আতা' বা 'তালশাঁস' প্রভৃতি ফলের আকারের ছাঁচায় ভরিয়া যদি সন্দেশ গড়া যায় তবে তাহাকে 'আম', 'আতা' বা 'তালশাঁস' প্রভৃতি সন্দেশ কহিবে। কিন্তু তৎক্ষেত্রে সন্দেশকে ঐ ঐ ফলের বাসযুক্ত করিবার প্রয়োজন হয়। যথা আম-সন্দেশের মণ্ডকে আমের বা তদভাবে আমাদার রসে বাসিত করা হয়, ইত্যাদি। এই পাকের সন্দেশে বাদাম-পেস্তা বাটা বা হালি ভেনিলা, ষ্ট্র-বেরী প্রভৃতির নির্যাস মিশাইয়া বিভিন্ন প্রকারে বাসিত করিতে পার। এই সকল সন্দেশের গায়ে কিছু বাদাম-পেস্তা কুচি ছড়াইয়া দিতে পার।

ক : ২। মর্দ্দিত বা বাটা ছানার মণ্ডা
(২) মিশ্রপাক—ক্ষীরযোগে
পেড়া

নদেই সন্দেশের পাকে মণ্ড প্রস্তুত কর। মণ্ড প্রস্তুত হইবার পূর্ব্বেই ছানায় তাহার ওজনের সিকি হইতে অর্দ্ধেক অর্থাৎ একসের ছানায় একপোয়া হইতে আধসের পর্য্যন্ত হিসাবে মোয়া ক্ষীর মিশাও। ডাবিলা দিয়া খুব ঘন ঘন নাড়। উত্তমরূপে ছানার সহিত ক্ষীর মিশাইয়া দাও। রস শোষিত হইয়া মণ্ড বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে এবং তাহা হইতে ছেঁৎ ছেঁৎ শব্দ বাহির হইতে থাকিলে নামাইয়া কড়ায়েই উহা খুব নাড়িয়া নাড়িয়া তাল পাকাইয়া লও। ডাবিলা দ্বারা কড়ায়ের গায়ে ঘর্ষণ করিয়া মণ্ডের বীজ মারিয়া পাক আঁটিয়া লও। বারকোষে ঢাল। মেলাইয়া দাও। কিছু এলাচী চূর্ণ ও কর্পূর মিশাও। ইচ্ছা করিলে এই পাকেও হালি ভেনিলা ও ষ্ট্র-বেরী প্রভৃতির নির্যাস মিশাইয়া বাসিত করিতে পার। ঠাণ্ডা হইলে তাহা হইতে ৷৹ মত এক একটি দলা লইয়া হাতে পাকাইয়া লেটি প্রস্তুত কর। এই সময় লেটিগুলি এমন কৌশলে পাকাইবে যাহাতে 'অম্বিকার' লেটির ন্যায় উহার শীর্ষে একটি করিয়া চুঁট গড়িয়া উঠে। এক্ষণে ঐ লেটিটি বাম হাত্তের তালুর উপর থুইয়া ডাহিন হাতে ঐ চুঁটটি মুঠী পাকাইয়া ধরিয়া ধীরে ধীরে একটু চাপ ও সঙ্গে সঙ্গে হাতে একটু পাক (twist) দিতে থাক। ওদিকে বাম হাতের তালু একটু খোল করিয়া সন্দেশের তলার বৃত্তাকার গড়ন ঠিক রাখ। এই প্রকার হস্তকৌশলে যে আকারের সন্দেশ গঠিত হইবে তাহাকে 'পেড়া' সন্দেশ কহে।

রুচী অনুযায়ী ক্ষীরের ভাগ হ্রাস বৃদ্ধি করিতে পার—ক্ষীর ও ছানা আধাআধিও করিতে পার। আবার বৈদ্যনাথ (দেওঘর), গয়া প্রভৃতি স্থানে পেড়ায় ছানা আদৌ দেয় কিনা সন্দেহ। ঐ সকল স্থানের পেড়ার আকৃতিও বিভিন্ন ধরণের।

এই পাকের মণ্ডায় 'পেড়া' না গড়িয়া তাহা বারকোষের উপর বেলন বা ছোড়নীর সাহায্যে দুই আঙ্গুল পুরু চৌরস করিয়া বিছাইয়া ছোড়নী বা ছুরি দিয়া তক্তির আকারে কাটিয়া 'ক্ষীর-তক্তি' বানাইতে পার।

তুত-ফল

পেড়ার পাকে মণ্ড প্রস্তুত করিয়া তাহা 'লেঙচার' আকারে গড়। অতঃপর তাহা চিনির ঘন রসে ডুবাইয়া লইয়া গায়ে পোস্তদানার মুড়কী মাখাইয়া তুতফলের আকৃতি বিশিষ্ট করিয়া লও।

পোস্তদানায় 'মুড়কীর' প্রস্তুত প্রণালী 'মোদক' অধ্যায়ে বিবৃত হইয়াছে। যাহা হৌক তথাপি এখানে পুনঃ লিখিত হইল। কিছু পোস্তদানা (ধর পোয়াটেক) লইয়া কড়ায়ে করিয়া কাট-খোলায় ভাজ। নাড়। যখন উহা পুট পুট শব্দে ফুটিতে থাকিবে তখন নামাও। এক্ষণে /২ চিনি /৵০ জলে জাল দিয়া, গাদ কাটিয়া দো-আঁশ রস প্রস্তুত করিয়া লও। ডাবু করিয়া এই রস উঠাইয়া ভৃষ্ট পোস্তদানার উপর ধীরে ধীরে ঢাল এবং সঙ্গে সঙ্গে একটি কাপড়ের বোঁদলা করিয়া ঐ পোস্তদানাগুলি রসের সহিত কড়ায়ের গায়ে ঘষিতে থাক। কড়াইর গায়ে লাগিয়া গেলে তৎক্ষণাৎ ছোড়নীর সাহায্যে চাঁছিয়া ছাড়াইয়া দিবে। এইরূপে পুনঃ পুনঃ করিতে করিতে দানাগুলির গায়ে ক্রমে অধিক চিনি লাগিয়া তাহা মসূরী বা সাগুদানার ন্যায় স্থূল অথচ ঘর্ষণে মসৃণ হইয়া উঠিবে। এই মুড়কীদানা সন্দেশের গায়ে মাখিতে হইলে দানাগুলি একটি হাঁড়িতে রাখ। সন্দেশ এক একটি করিয়া ঘন চিনির রসে ডুবাইয়া তাহার গা হইতে অতিরিক্ত রস ঝরাইয়া ফেলিয়া মুড়কী দানার উপর হাঁড়ীর মধ্যে রাখ। হাঁড়ি ঢুলাইয়া গায়ে দানা মাখিয়া লও। তুলিয়া অতিরিক্ত দানাগুলি ঝাড়িয়া ফেলিয়া অবশিষ্ট দানাগুলি একটু হাতে চাপিয়া সন্দেশের গায়ে বসাইয়া দাও।

রস-কদম্ব

'পেড়া'র পাকে প্রস্তুত মিশ্র-মণ্ডার ৷৷০ মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া হাতে টিপিয়া ঠোস বা খুরী বানাও। এক একটি ছোট রসগোল্লা (অতিরিক্ত রস ঝাড়িয়া) লইয়া ঐ ঠোসের মধ্যে ভর। টিপিয়া মুখ বন্ধ কর। হাতে পাকাইয়া লাড়ুর ন্যায় গোলাকার কর। ঘন চিনির রসে ডুবাইয়া তুল। গায়ের অতিরিক্ত রস ঝড়াইয়া পোস্তের দানার মুড়কীর উপর ফেলিয়া গড়াইয়া 'তুত-ফলের' ন্যায় গায়ে মুড়কীদানাগুলি বসাইয়া লও। এক একটি সন্দেশ গোলক দেখিতে বড় বড় কদম্ব ফলের ন্যায় প্রতিভাত হইবে।

ক : ২। মর্দ্দিত বা বাটা ছানার মণ্ডা
(২) মিশ্র পাক—নারিকেল যোগে

মনোহরা

যত ছানা তত বা তদৰ্দ্ধেক পরিমিত নারিকেল-কুড়া লও। নারিকেল কুড়া খুব মিহি হওয়া আবশ্যক নচেৎ 'মনোহরা' মোলায়েম হইবে না। অতএব প্রয়োজন হইলে কুড়া নাড়িকেল পুনঃ পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লইবে। ছানা ও নারিকেল মিলিত করিলে যে পরিমিত হইবে তাহার অৰ্দ্ধেক পরিমিত ওজনের চিনি লইয়া নদেইর নিয়মে জল দিয়া জ্বাল দিয়া বেল-আঠার ন্যায় ঘন আঁশ বিশিষ্ট রস প্রস্তুত কর। নারিকেল-কুড়া ছাড়। নাড়। নাড়িতে নাড়িতে যখন নারিকেলের জল বাহির হইয়া পুনঃ তাহা শুকাইয়া যাইবে তখন ছানা ছাড়। খুব নাড়। মণ্ডার পাকে ঘন ঘন ডাবিলা দিয়া নাড়া বিশেষ প্রয়োজন নচেৎ কড়ায়ের গায়ে ধরিয়া যাইবে। নাড়িতে নাড়িতে যখন পাক গাঢ় হইয়া নারিকেলে চট্‌চটে আটা বাঁধিবে ও মণ্ডা হইতে ছ্যাঁৎ ছ্যাঁৎ শব্দ নির্গত হইতে থাকিবে তখন নামাও। ডাবিলার দ্বারা কড়ায়ের গায়ে ঘষিয়া মণ্ডের বীজ মার। বারকোষের উপর ঢালিয়া মেলাইয়া দিয়া ঠাণ্ডা কর। কিছু এলাচ চূর্ণ ও কর্পূর মিশাও। ঠাণ্ডা হইলে হাতে পাকাইয়া এক ছটাক মত ওজনের এক একটা গোল্লা বাঁধ। ইহাকে 'মনোহরা' কহে।

সাফ দানাদার চিনির ঘন রসে ডুবাইয়া গোল্লার উপর চিনির ছাউনি দিয়া লইলে তাহা 'রসকরা' হইবে।

দম-মিছরী

মিশ্র পাকের মধ্যে ইহা সৰ্ব্বাপেক্ষা চরম। মনোহরার পাকে মণ্ড পাক করিয়া নামাইয়া তাহার বীজ মারিয়া লইয়া তৎসহ সেরকে (সমষ্টির) এক পোয়া বা কিঞ্চিন্ন্যূন হিসাবে ভৃষ্ট মোয়া ক্ষীর চূর্ণ মিশাও। উত্তমরূপে সানিয়া মিশাইবে। কিছু এলাচী-চূর্ণ ও কর্পূর এবং মিছরীর বুকনী মিশাও। মণ্ডের এক ছটাক মত এক একটি দলা লইয়া ছয় অঙ্গুলী মত লম্বা শৃঙ্গাকৃতি ছাঁচায় ফেলিয়া সন্দেশ গড়।

খ : চমচম
চমচম বরফী

চমচম, রসগোল্লাদি মণ্ডা নহে, কেননা ইহারা মণ্ডার পাকে প্রস্তুত হয় না। ইহাদিগকে পূৰ্ব্বেই একটি নিৰ্দ্দিষ্ট বরফী, গোল্লা বা লেঙচা প্রভৃতির আকারে গড়িয়া লইয়া ভাসা

ও অপেক্ষাকৃত তরল চিনির রসে ফেলিয়া সিদ্ধ করিয়া লইতে হয়। এবং শেষ পর্য্যন্ত উহাদিগকে উক্তরসেই ডুবাইয়া রাখা হয়। পূর্ব্বেই কোন নির্দ্দিষ্ট আকারে গড়িয়া লইতে হয় বলিয়া মর্দ্দিত ও দলিত ছানার অনুকে একত্রে বাঁধিয়া রাখিবার নিমিত্ত চাউলের গুঁড়া (সফেদা) বা ময়দা দ্বারা বাঁধন (ময়রারা ইহাকেও 'ময়ান' দেওয়া কহে) দেওয়া হয়। এই নিমিত্ত রসে ফেলিলে নির্দ্দিষ্ট আকারে গঠিত ছানাখণ্ডগুলি আর আকার চ্যুত হয় না। সচরাচর এক সের ছানায় এক ছটাক ময়দা মিশাইয়া লইলেই বাঁধন যথেষ্ট হইবে। তবে প্রয়োজন হইলে স্থল বিশেষে ইহার বৃদ্ধি করা হইয়া থাকে।

/১ এক সের ছানা উত্তমরূপে জল ঝরাইয়া বারকোষে রাখ। উত্তমরূপে হাত দিয়া মর্দ্দিত ও দলিত কর। সেরকড়া এক ছটাক ময়দার বাঁধন মিশাও। অতঃপর ইহা হইতে ।৵০ মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া তদ্দ্বারা দুই বা আড়াই আঙ্গুল পরিমিত স্থূল ও চার আঙ্গুল পরিমিত লম্বা এক একটি লেঙচা গড়। লেঙচাগুলি হাতে ঈষৎ চাপিয়া চেপটা করিয়া লইয়া ছুরির সাহায্যে বরফীর আকারে কাটিয়া লও।

এদিকে কড়ায়ে /৩ বা /৩৷৷০ সের চিনি (অধিকন্তু ন দোষায়, কেননা অধিক রস হইলেও বিশেষ ক্ষতি নাই কারণ স্বচ্ছন্দ ভাসা রসেই রসগোল্লাদির পাক প্রশস্ত।) ও তৎসহ /১৷৷০ বা /২ সের মত জল দিয়া জ্বালে উঠাও। প্রোক্ত বিধানে চিনির মল বা গাদ কাটিয়া রস সাফ করিয়া লও। যখন দেখিবে জ্বালে রসে সরু এক আঁশ বাঁধিয়াছে তখন ঐ বরফী কৃত ছানা-খণ্ডগুলি ছাড়। রস পর্য্যাপ্ত থাকা চাই যাহাতে রসে নিক্ষিপ্ত ছানাখণ্ডগুলি অবলীলাক্রমে ভাসিতে পারে এবং উক্ত রসে পক্ক হইয়া পশ্চাৎ তাহা স্বচ্ছন্দে স্ফীত হইতে বা গা মেলাইতে পারে। এই সময় রস উত্তপ্ত থাকা প্রয়োজন যাহাতে ছানাখণ্ডগুলি ছাড়িলে রস উথলাইয়া উঠিয়া ছানাখণ্ডগুলিকে আচ্ছন্ন করিয়া ফেলে। ধীরে ধীরে ঝাঁঝরা হাতার সাহায্যে রসে ঢেউ দিয়া দুলাও, যাহাতে উত্তপ্ত রস ছানাখণ্ডগুলির গায়ে সর্ব্বত্র সমান ভাবে লাগিতে পারে। এইরূপে ছানাখণ্ডগুলি যখন সব উপযুক্ত ভাবে ফুলিয়া উঠিবে তখন তাহার গাত্রে টিপী দিয়া দেখিবে উহা স্থিতিস্থাপক হইয়াছে কি না। স্থিতিস্থাপক হইলে তখন পাক ঠিক হইয়াছে বুঝিয়া নামাইয়া ফেলিবে। ইতিমধ্যে মধ্যে মধ্যে কিছু শীতল জল দিয়া রসের তরলতা স্থির রাখিবে এবং স্ফুট থামাইয়া ছানাখণ্ডগুলি জাগাইয়া (ভাসাইয়া) তুলিয়া টিপিয়া তাহার স্থিতিস্থাপকতা পরীক্ষা করিয়া দেখিবে।

পাক নামাইয়া সুবিধা হইলে এক দিবস চমচমগুলিকে রসে ডুবাইয়া রাখিয়া দিবে, তবে পক্ক ছানাখণ্ডগুলির অভ্যন্তরে রস সম্যকরূপে প্রবেশ লাভ করিবে।

অতঃপর চমচম-বরফীগুলি বারকোষে সাজাইয়া উপরে প্রচুর ভৃষ্ট মোয়া ক্ষীর চূর্ণ ছড়াইয়া দিবে।

রসগোল্লা

ঠিক চমচমের পাকেই প্রস্তুত হইবে কেবল ছানা বরফীর আকৃতিতে না কাটিয়া, উহা উত্তমরূপে মর্দ্দিত ও দলিত ও ফেটান হওয়ার পর এবং তাহাতে বাঁধন স্বরূপ সেরকে এক ছটাক হিসাবে ময়দা মিশান পর হাতে পাকাইয়া তদ্দারা ইচ্ছানুরূপ ⁄. ১০ হইতে ।৷০ মত ওজনের ছোট বা বড় আকারের গোল্লা গড়িয়া লইয়া উত্তপ্ত রসে ছাড়িবে এবং পরিপক্ক হইলে উপরে আর ভৃষ্ট ক্ষীর চূর্ণ ছড়াইয়া দিবে না। কেহ কেহ ঈষৎ গোলাপী আতর ছানার সহিত মিশাইয়া রসগোল্লা সুবাসিত করিয়া লয়েন। রসগোল্লার রং লালচে করিতে ইচ্ছা করিলে চিনির সহিত কিছু ইক্ষুগুড় মিশাইয়া লইয়া রস প্রস্তুত করিবে।

লেঙ্গচা বা লেঙচা

উপরিউক্ত বিধানেই প্রস্তুত করিবে ; কেবল মর্দ্দিত ছানাতে ।৷০ স্থলে ।৵০ ময়দা (অথবা ময়দা ও চাউলের গুড়া মিশ্রিত করিয়া) দ্বারা বাঁধন দিয়া তাহা হইতে ।৷০ মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া তদ্দারা চারি হইতে ছয় অঙ্গুলি পরিমিত লম্বা ও দেড় অঙ্গুলি পরিমিত স্থূল গোল পাশ বালিশের আকারের এক একটি লেঙচা গড়িয়া লইয়া উত্তপ্ত রসে ফেলিবে।

সমস্ত প্রকার চমচম, রসগোল্লাদির পাকে চিনির রস পর্য্যাপ্ত পরিমাণে রাখিতে হইবে, ইহা সর্ব্বদা স্মরণ রাখিও। যত ছানা লইবে তাহার ত্রি-গুণ চিনি লইবে এবং চিনির অর্দ্ধেক পরিমিত জল দিবে। রস সরু এক আঁশবিশিষ্ট গাঢ় হইলেই তাহা ছানাখণ্ডগুলি ছাড়ার পক্ষে উপযোগী হইবে।

ক্ষীরমোহন

ঠিক রসগোল্লার বিধানে তৈয়ার করিবে ; কেবল গোল্লা বা গোলকের পরিবর্ত্তে দেড় ছটাক মত ছানার এক একটি দলা লইয়া অপেক্ষাকৃত বড় আকারে লেটি বানাইবে এবং তাহার ভিতর খোল করিয়া তন্মধ্যে মোয়াক্ষীর, এলাচী-চূর্ণ ও একটু গোলাপী আতরের দ্বারা এক একটি ছোট গুটিকা বানাইয়া পূর দিয়া মুখ বন্ধ করিয়া দিয়া রসগোল্লারই ন্যায় উত্তপ্ত রসে ফেলিয়া পাক করিয়া লইবে। একদিন রাখার পর রস ভিতরে সম্যক প্রবিষ্ট হইলে রস হইতে উঠাইয়া বারকোষে সাজাইয়া উপরে দোবাবা চিনি ছড়াইয়া দিবে বা গাঢ় রসে ডুবাইয়া লইয়া বারকোষে সাজাইবে।

ষষ্ঠ অধ্যায়

লড্ডুক (লাড়ু)

"তৈলেন হবিষা পক্কং ভবেৎ চূর্ণঞ্চ লড্ডুকঃ"।—ইতি শব্দচন্দ্রিকা।

ভৃষ্ট-শস্যাদি-চূর্ণকের সহিত মিহি চিনি (বা চিটকা গুড়) এবং আবশ্যক হইলে তৎসহ ঘৃত মিশাইয়া তাহাতে মশল্লা যথা, এলাচী (বড় বা ছোট) চূর্ণ, মরিচ (গোল) চূর্ণ ও কর্পূরাদি এবং উপকরণ যথা, কিসমিস, বাদাম, পেস্তাদি এবং মিছরির বুকনি (টুকরা) যোগ করতঃ উত্তমরূপে হাতে ডলিয়া সমস্ত একত্রে মিশাইয়া লইয়া উভয় হাতে চাপিয়া গোলাকার করিয়া বাঁধিয়া লইলে তাহাকে 'লড্ডুক' বলা যায়।

বিভিন্ন শস্যের সম্বন্ধে বিভিন্ন প্রকারে ভৃষ্ট শস্য চূর্ণ প্রস্তুত হইয়া থাকে। যথা, আতপ চাউলকে ও বুটাদি কলাইকে উত্তপ্ত বালুর উপর ভাজিয়া জাঁতায় পিষিয়া চূর্ণ করিয়া 'আটা চালায়' চালিয়া লইতে হয়। এরূপ ক্ষেত্রে এই চূর্ণের সহিত পরে ঘৃত মিশাইয়া লইয়া লাড়ু বাঁধিতে হয়। গোধুম অমনি অগ্রে জাঁতায় পিষিয়া চূর্ণ করিয়া 'আটা চালায়' চালিয়া ময়দা ও সুজি করিয়া তৎপর তাহাকে ঘৃতে ভাজিয়া লইতে হয়। তিলের খোসা ছাড়াইয়া কাট-খোলায় ভাজিয়া চূর্ণ করিয়া লইতে হয়, ইহা স্বয়ং স্নেহময় বিধায় ইহার সহিত আর পশ্চাৎ ঘৃত মিশাইতে হয় না। মুগাদি কলাইর দাল করিয়া পশ্চাৎ ঘৃতে ভাজিয়া চূর্ণ করিয়া অথবা পূর্ব্বে চূর্ণ করিয়া পশ্চাৎ ঘৃত ভাজিয়া লইতে হয়, ইত্যাদি।

ইচ্ছা করিলে লড্ডুকের সহিত অনুষঙ্গ স্বরূপ ভৃষ্ট মোয়াক্ষীর চূর্ণ বা ভৃষ্ট নারিকেল-কুড়া মিশান যাইতে পারে। আবার ভৃষ্ট মোয়াক্ষীর চূর্ণ বা ভৃষ্ট নারিকেলের-কুড়া দ্বারা অমনিও লাড়ু প্রস্তুত হইতে পারে। বাদাম, পেস্তা, কিসমিস অমনি বা ঘৃতে ভাজিয়া এবং মিছরির বুকনি (টুকরা) উপকরণ স্বরূপ লাড়ুর সহিত মিশান যায়। মশল্লাদির মধ্যে অধিকাংশ স্থলে বড় বা ছোট এলাচী-চূর্ণ (বা তদুভয় চূর্ণ একত্রে), জায়ফল চূর্ণ এবং ঈষৎ কর্পূর মিশান হইয়া থাকে। স্থল বিশেষে গোল মরিচের গুঁড়াও মিশান যায়।

শুষ্ক মিহি চিনি বা চিনির ঘন রস যোগেই অধিকাংশ স্থলে লাড়ু প্রস্তুত হইয়া থাকে, তবে কোন কোন স্থলে যথা, তিলের ও নারিকেলের লাড়ু প্রস্তুত করিতে, চিটকা গুড়ের সহিত উহাদিগকে এক সঙ্গে জ্বাল দিয়া পাক করিয়া লইতে হয়, এই প্রকারের লাড়ুগুলি হাতে পাকাইয়া গড়িতে হয় বলিয়া সাধারণতঃ তাহারা আকারে ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র হইয়া থাকে। আর ভৃষ্ট-শস্য চূর্ণ দিয়া প্রস্তুত লাড়ুগুলি দুই হাতে চাপিয়া

চাপিয়া গড়িতে হয় বলিয়া তাহারা অপেক্ষাকৃত বৃহদাকারের হইয়া থাকে।

১। ভুশোর বা ভুষোর লাড়ু (চিনির)

ভুশভুশে শিথিল ভৃষ্ট-শস্য-চূর্ণের অর্থাৎ 'ছাতুর' দ্বারা এই লাড়ু বাঁধা হয় বলিয়া ইহাকে 'ভুশোর লাড়ু' বলা হয়। আবার এই প্রকার শস্যকেও সংক্ষেপে 'ভুষি' বা 'ভুষিমাল'ও বলা হইয়া থাকে। আতপ চাউল উত্তপ্ত বালুর উপর ভাজিয়া মাটির ঝাঁঝরে ঝাড়িয়া লও। ময়দা পেষা জাঁতায় ফেলিয়া গুঁড়া কর (টাটকা ভাজা চাউল না হইলে উত্তম গুঁড়া হইবে না)। 'আটা চালায়' চালিয়া ফাকি বা চূর্ণক লও। প্রায় সম-পরিমিত সাফ মিহি চিনির সহিত বারকোষে করিয়া মিশাও। চিনি অপেক্ষা চূর্ণের ভাগ সেরকে একপোয়া হিসাবে বেশী রাখিবে। সেরকড়া এক ছটাক মরিচ (গোল) চূর্ণ, এক ছটাক এলাচী-চূর্ণ (বড় বা ছোট বা উভয়ে একত্রে) এবং আধ পোয়াটাক ছোট ছোট মিছরী-খণ্ড (বুকনি) এবং আন্দাজ মত কিঞ্চিৎ কর্পূর মিশাও। সমস্ত উত্তমরূপে হাতে ডলিয়া ডলিয়া মিশাইয়া ক্রমে এক এক মুঠা উঠাইয়া লইয়া দুই হাতে চাপিয়া চাপিয়া লাড়ু বাঁধ।

গোধূম, যব, মুগ, মটর, ছোলাদি সর্ব্বপ্রকার শস্যের ছাতুরই এই প্রকারে লাড়ু বাঁধিতে পার।

২। ভুশোর বা ভুষোর লাড়ু (গুড়ের)

আটা বা চিট্‌কা গুড় কড়ায়ে জ্বাল দাও। তে-আঁশ বন্ধ রস হইলে নামাইয়া মরিচ চূর্ণ (মিহি) এবং ইচ্ছা করিলে আরও ভাজা জিরা ও তেজপাতা চূর্ণ মিশাও। এক্ষণে ক্ষাণিকটা গুড় লইয়া তৎসহ ক্ষাণিকটা করিয়া চাউল ভাজা চূর্ণ মিশাইয়া লও ও লাড়ু বাঁধ। এইরূপে ক্রমে ক্রমে অল্পে অল্পে সমস্তটার লাড়ু বাঁধিয়া ফেলিবে। হাতে একটু ঘি মাখিয়া লইয়া পাকাইয়া পাকাইয়া লাড়ু গড়িবে।

একসঙ্গে সমস্ত গুঁড়ার সহিত সমস্ত গুড় মিশাইয়া ফেলিলে লাড়ু বাঁধিতে বাঁধিতে উহা জমিয়া (দড়াইয়া) যাইতে পারে।

এই লাড়ুর সহিত নারিকেল কুড়া অনুসঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইতে পারে। তৎক্ষেত্রে গুড় জাল দিবার সময় তৎসহ নারিকেল কুড়া মিশাইয়া লইতে হয়।

সর্ব্বপ্রকার ছাতুরই এই প্রকারে লাড়ু বাঁধিতে পার।

৩। কোটা তিলের লাড়ু

তিল-ঘষা-জাঁতায় ফেলিয়া তিলের খোসা ছাড়াইয়া লও। তিল-ধোয়া-ঝাঁঝরে করিয়া জলে ধুইয়া রৌদ্রে শুকাইয়া লও। কাঠখোলায় ভাজ। ঢেঁকিতে কুটিয়া বা অল্প হইলে

জাঁতায় পিষিয়া চূর্ণ করিয়া লও।

কড়ায়ে করিয়া আটাগুড় জ্বাল দাও। তে-আঁশ বন্ধ হইলে তন্মধ্যে তিলের গুড়া ছাড়। যতটা তিলের গুড়া দিবে গুড় তদপেক্ষা সওয়া গুণ অধিক রাখিবে। বেশ করিয়া নাড়িয়া মিশাও। বেশ গাঢ় হইলে নামাইয়া রাখ। এখন অল্প করিয়া উহা উঠাইয়া লইয়া বারকোষে রাখিয়া চাউল ভাজার গুঁড়ার সহিত কাঠের তলাসী বা তাড়ু দিয়া মিশাও। অতঃপর হাতে একটু তৈল মাখিয়া লাড়ু বাঁধ। ক্রমে গুড়-তিল উঠাইয়া লইবে এবং চাউল ভাজার গুঁড়ার সহিত মিশাইয়া ক্রমে লাড়ু বাঁধিবে। এইরূপে ক্রমে ক্রমে সবটা করিবে, নচেৎ সব একসঙ্গে মিশাইয়া ফেলিয়া লাড়ু বাঁধিতে লাগিলে সমস্তটা দড়াইয়া শক্ত হইয়া যাইতে পারে।

৪। তিলে-চাউলে গুঁড়া

উপরি লিখিত মত সাধারণ বা কাঠ-তিল ঘষিয়া খোসা ছাড়াইয়া ধুইয়া শুকাইয়া লও। তৎপর কাঠ-খোলায় ভাজিয়া চূর্ণ কর। মোটা আতপ চাউল তপ্ত বালুতে ভাজিয়া চূর্ণ করিয়া চালুনিতে চালিয়া লও। এক্ষণে চাউল ভাজার গুঁড়া দুই বা তিন ভাগ এবং তিলের গুঁড়া এক ভাগ লইয়া কিছু দানা গুড়ের সহিত একত্রে মিশাও। ইচ্ছা করিলে কিছু শুঁঠ চূর্ণ ইহার সহিত মিশাইয়া লইতে পার। ইহা ঝুরো ঝুরোই রহিবে, ইহা দ্বারা আর লাড়ু বাঁধিতে হইবে না।

৫। গোটা তিলের লাড়ু

পূর্বোল্লিখিত মত তিল জাঁতায় ফেলিয়া খোসা ছাড়াইয়া ধুইয়া শুকাইয়া লও। অতঃপর কড়ায়ে চিট্‌কা (আটা) গুড় উঠাইয়া জ্বাল দাও। ফুটিয়া উঠিলে তিল ছাড়। একপোয়া গুড়ে একসের হিসাবে তিল মিশাইবে। বেশ করিয়া নাড়িয়া নাড়িয়া মিশাও। বেশ লাল গোছের হইলে এবং সুঘ্রাণ বাহির হইলে নামাও। বারকোষে একটু তেল মাখিয়া লইয়া ঢাল। হাতে তেল মাখিয়া লইয়া পাকাইয়া পাকাইয়া লাড়ু গড়। হাতে পাকাইয়া পাকাইয়া লাড়ু গড়ার দরুণ ইহা ছোট ছোট আকারের হইবে। দানা গুড় জ্বাল দিয়া এই লাড়ু গড়া যায় না কারণ জ্বাল দিতে দিতে দানা গুড় 'মরিয়া' উঠে সুতরাং তাহার আঁটা বাঁধে না—ঝুরঝুরে হইয়া যায়। আটাগুড় জ্বাল দিয়া তিলের লাড়ু বাঁধিলে তবে তাহা দড়াইয়া খুব আটা ও কট্‌কটে গোছের হয়। তিলের লাড়ু কট্‌কটে হইলে তবে তাহার স্বাদ উত্তম হয়।

আধসের চিট্‌কা (আটা) গুড়ের সহিত একসের হিসাবে তিল মিশাইয়া কড়ায়ে করিয়া জ্বালে উঠাইয়া পাক কর। নাড়িয়া নাড়িয়া গাঢ় গোছ হইলে বারকোষে তেল

মাখিয়া তদুপরি ঢাল। বিছাইয়া দাও। অতঃপর একখণ্ড কলাপাতায় তেল মাখিয়া উপরে রাখিয়া বেলনার সাহায্যে আধ আঙ্গুল পুরু করিয়া বেলিয়া বেশ সমান ভাবে বারকোষের উপর বিছাইয়া দাও। পরে পাতা উঠাইয়া ফেলিয়া ছুরির দ্বারা আবশ্যক মত বরফী বা তক্তির আকারে কাটিয়া লও। ঠাণ্ডা হইয়া দড়াইয়া গেলে বারকোষ হইতে উঠাইয়া লইবে।

৬। তিলকোঁড়া (তিল-খাঁড়)

খোসা ছাড়ান পরিষ্কৃত তিল কাঠ-খোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া দানা (খাঁড়) গুঁড়ের সহিত জ্বাল দিয়া ঈষৎ তরল থাকিতে কিছু আদাবাটা মিশাইয়া নামাইলে তাহা তিল-কোঁড়া (তিল-খাঁড় বা বীর-খণ্ডি?) বা 'তিলের ছাঁই' হইবে। শস্কুলী ও পূলিকা প্রভৃতিতে তিলও এই প্রকারে প্রস্তুত 'নারিকেলের ছাঁই' পূরস্বরূপ ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

জ্বাল না দিয়া ভৃষ্ট তিল-চূর্ণের সহিত খাঁড়-গুড় ও আদাবাটা ঢেঁকিতে পাড় দিয়া মিশাইয়া লইলেও চলিবে।

৭। নারিকেলের লাড়ু

নারিকেল লাড়ুর পাক তিলের লাড়ুর ন্যায় কেবল আটা গুড়ের পরিবর্ত্তে দানা গুড়ের দ্বারাই চলিতে পারে। নারিকেল কুড়িয়া লও। কড়ায়ে গুড় জ্বালে চড়াও। একপোয়া গুড়ে একটা নারিকেলের কুড়া হিসাবে মিশাও। কাঠের তাড়ু দিয়া নাড়। নাড়িতে নাড়িতে বেশ দলা পাকাইয়া আসিলে এবং কড়ায়ের গা হইতে ছাড়িয়া আসিলে নামাও। ইচ্ছা করিলে কিছু কর্পূর ও এলাচী চূর্ণ মিশাইয়া হাতে পাকাইয়া লাড়ু বাঁধ।

গুড়ের পরিবর্ত্তে চিনির সহিত উক্ত প্রকারে নারিকেল কুড়া পাক করিয়া লাড়ু বাঁধিলে তাহাকে চিনির নারিকেল লাড়ু বলা হয়।

৮। কাটা-নারিকেলের লাড়ু

নারিকেলের শস্য কুড়িয়া না তুলিয়া তৎপরিবর্ত্তে শস্যের জীরা কাটিয়া উঠাইয়া লইয়া মাত গুড় সহ কড়ায়ে জ্বাল দাও। নাড়। বেশ গাঢ় হইয়া আসিলে একটু উঠাইয়া ঠাণ্ডা করিয়া দেখিবে,—মটমটে হইলে পাক ঠিক হইয়াছে বুঝিয়া নামাইবে। বারকোষে তেল মাখিয়া তদুপরি ঢাল। খুব গরম গরম থাকিতেই হাতে তেল মাখিয়া তাড়াতাড়ি উহা উঠাইয়া লইয়া ইচ্ছামত পশু, পক্ষী, চিড়িতন প্রভৃতি বিবিধ আকারে গড়িয়া ফেল। তাড়াতাড়ি না গড়িযা ফেলিলে পক্ক গুড় দড়াইয়া যাইবে। ঐ কারণে গড়নগুলিও পাৎলা পাৎলা করিবে নচেৎ পশ্চাৎ উহা ভাঙ্গিয়া খাওয়া কঠিন হইবে।

বাদাম কুচি দিয়াও এই প্রকার লাড়ু প্রস্তুত হইতে পারে।

৯। কাটা নারিকেলের লাড়ু (ক্ষীরের)

গুড়ের পরিবর্তে ক্ষীর ও চিনি সহ জীরা কাটিয়া উঠান নারিকেল শস্য কড়ায়ে জ্বাল দিয়া গাঢ় করিয়া নামাইয়া তৎসহ ঈষৎ কর্পূর মিশাইয়া তাহা দ্বারা উপরি উক্ত বিধানে ইচ্ছামত কোন আকারে গড়িয়া লও।

বাদাম কুচি দিয়াও এই প্রকারে লাড়ু প্রস্তুত হইতে পারে।

১০। গঙ্গাজলী

সুপক্ক (ঝুনা) নারিকেল কুড়িয়া উত্তমরূপে চিপিয়া দুধ বাহির করিয়া লও। কাট-খোলায় মন্দ আঁচে ভাজ। এরূপ সাবধানে ভাজিবে যেন নারিকেলের রঙ দিব্য সাদাই থাকে, লালচে হইয়া না যায়। মচমুচে গোছ ভাজা হইলে নামাইয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। ইচ্ছামত অর্দ্ধ হইতে সম পরিমাণে পরিষ্কার মিহি বা বাটা চিনি মিশাও। কিছু কর্পূর দাও। কাঠের অর্দ্ধ-সাঁচা সারি সারি রাখিয়া তদুপরি একখানা সূক্ষ্মবস্ত্র বিছাও। প্রতি সাঁচায় বেশ করিয়া চাপিয়া চাপিয়া নারিকেল-কুড়া ভর। দঢ়াইয়া গেলে কাপড় সহ টানিয়া সাঁচা হইতে 'গঙ্গাজলী' গুলি উঠাইয়া লও।

ইহার নাম কেন 'গঙ্গাজলী' হইল সন্ধান করিতে পারি নাই। বিক্রমপুর অঞ্চলেই ইহার সমধিক চলন।

১১। নারিকেল-চিড়া বা জীরা

তীক্ষ্ণ বক্র ছুরিকার সাহায্যে 'মালা' হইতে নারিকেল শস্য চিড়া, জীরা, ফুল প্রভৃতি —ইচ্ছামত মিহি বা স্থূল—আকারে কাটিয়া উঠাও। কাঠ-খোলায় মন্দ আঁচে ভাজ। সাবধান যেন লাল্চে রঙ না হয়। সাফ মিহি চিনি ছাড়। আঁশাও। চিড়া, জীরা প্রভৃতির গায়ে চিনি শুকাইয়া লাগিয়া গেলে নামাও।

১২। বাদামের বরফী

ইহা নামে বরফী হইলেও ইহার পাক লাড্ডুকেরই ন্যায় সুতরাং এতৎ অধ্যায়েরই অন্তর্গত করা গেল। বাদাম জলে ভিজাইয়া রাখিয়া খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। সমপরিমাণে মিহি সাফ চিনি মিশাইয়া কড়ায়ে জ্বালে উঠাও। নাড়। কিছু কর্পূর মিশাও। নাড়িতে নাড়িতে উহা ঘন নসনসে হইয়া আসিলে এবং উহা হইতে তেল বাহির হইয়া উহা কড়াইর গা হইতে ছাড়িয়া আসিলে নামাও। বারকোষের উপর ঢালিয়া মেলাইয়া দাও। একখানা কলাপাতা উপরে রাখিয়া বেলনে আধ বা এক আঙ্গুল পুরু করিয়া বেলিয়া সমানভাবে বারকোষের উপর বিছাইয়া

দাও। পরে কলাপাতা উঠাইয়া ফেলিয়া ছুরির দ্বারা তক্তি বা বরফীর আকারে কাটিয়া লও। ইচ্ছা করিলে ইহা দ্বারা লাড়ুও বাঁধিয়া লইতে পার।

পেস্তার বরফীও এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে।

১৩। সুজির লাড়ু

সুজি ঘৃতে ভাজ। বেশ সোঁধা গন্ধ বাহির হইলে নামাও। গরম গরম থাকিতে তৎসহ সমপরিমিত সাফ মিহি চিনি মিশাও। বাদাম, পেস্তা, কিসমিস (ভিজান বা ঘৃতে ভাজা) উপকরণ স্বরূপ মিশাও। ইচ্ছা করিলে কিছু ভৃষ্ট মোয়াক্ষীর চূর্ণ বা ভৃষ্ট নাড়িকেল কুড়া অনুষঙ্গস্বরূপ মিশাইতে পার। বড় ও ছোট এলাচীর চূর্ণ, মিছরির বুকনি ও কিঞ্চিৎ কর্পূর মিশাও। উত্তমরূপে দুই হাতে ডলিয়া ডলিয়া মিশাও। দুই হাতে চাপিয়া চাপিয়া লাড়ু বাঁধ।

১৪। মগধের লাড়ু

ময়দার সহিত জাফরান মিশাইয়া বণ্ড কর। ঘৃতে ছাড়িয়া ভাজ। বেশ সোঁধা গন্ধ বাহির হইলে নামাও। গরম গরম থাকিতে তাহার সহিত সমপরিমিত সাফ মিহি চিনি মিশাও। বাদাম, পেস্তা, কিসমিস (ভিজান বা ঘৃতে ভাজা) উপকরণ স্বরূপ মিশাও। ইচ্ছা করিলে কিছু ভৃষ্ট মোয়া ক্ষীর চূর্ণ বা ভৃষ্ট নারিকেল কুড়া অনুষঙ্গস্বরূপ মিশাইতে পার। বড় ও ছোট এলাচী চূর্ণ, মিছরির বুকনি ও কিঞ্চিৎ কর্পূর মিশাও। উত্তমরূপে দুই হাতে ডলিয়া ডলিয়া মিশাইয়া লও। দুই হাতে চাপিয়া চাপিয়া লাড়ু বাঁধ।

১৫। চূর্ম্মার লাড়ু

আটা বা সুজিতে /১ সেরে এক পোয়া হিসাবে ঘৃতেব ময়ান দিয়া জল দিয়া একটু শক্ত গোছ করিয়া মাখ। ছোট ছোট লাড়ু গড়। লাড়ুগুলি ঘৃতে ফেলিয়া কড়া করিয়া ভাজিয়া নামাও। গুঁড়া কর। ইহাকেই 'চূর্ম্মা' কহে। সমপরিমিত সাফ মিহি চিনি, এলাচী চূর্ণ, মরিচ চূর্ণ, বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস এবং কিছু পোড়া ঘি মিশাও। ইচ্ছা করিলে আরও ভৃষ্ট মোয়াক্ষীর চূর্ণ মিশাইয়া লইতে পার। গরম গরম থাকিতেই দুই হাতে চাপিয়া চাপিয়া লাড়ু বাঁধ।

১৬। খইর লাড়ু

সদ্য ভাজা খই জাঁতায় পিষিয়া বা ঢেঁকিতে কুটিয়া লও। ইচ্ছা করিলে ময়দা চালায় চালিয়া লইতে পার। কড়ায়ে ঘৃত জ্বালে চড়াইয়া খই চূর্ণ ছাড়। নাড়। জ্বাল মন্দ মন্দ দিবে যাহাতে খইর রঙ লালচে না হয়। নামাইয়া সমপরিমিত বা কিঞ্চিৎ কম চিনি

মিশাও। এলাচী চূর্ণ, মরিচ চূর্ণ ও কিঞ্চিৎ কর্পূর মিশাও। গরম গরম থাকিতে হাতে চাপিয়া চাপিয়া লাড়ু গড়।

১৭। মুগের লাড়ু

মুগ কলাই লঘু জাঁতায় পিষিয়া দাইল কর। দাইলে ঈষৎ তেল মাখিয়া রৌদ্রে শুকাইয়া ঢেঁকিতে লঘুভাবে কুটিয়া খোসা উঠাইয়া কুলায় ঝাড়িয়া খোসা পরিষ্কার কর। পরে গুরু জাঁতায় পিষিয়া চূর্ণ কর। ঘৃতে ভাজ। বেশ সোঁদা গন্ধ বাহির হইলে নামাও। গরম গরম থাকিতে সমপরিমিত সাফ মিহি চিনি মিশাও। বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস (ভিজান বা ভাজা) মিশাও। ঈষৎ কর্পূর ও এলাচী চূর্ণ মিশাও। ইচ্ছা করিলে ভৃষ্ট মোয়া ক্ষীর চূর্ণ অনুষঙ্গ স্বরূপ মিশাইতে পার। হাতে ডলিয়া ডলিয়া উত্তমরূপে মিশাইবে। দুই হাতে চাপিয়া চাপিয়া লাড়ু বাঁধ।

বুটের বেসনের লাড়ু এই প্রকারে বাঁধিবে।

১৮। ক্ষীরের লাড়ু

মোয়া ক্ষীর হাতে ভাঙ্গিয়া ঝুরো করিয়া লইয়া কাট-খোলায় ভাজ। আবশ্যক বোধ করিলে কিছু ঘৃত দিবে। লালচে হইলে নামাইয়া চূর্ণ কর। সমপরিমিত চিনি মিশাও। ইচ্ছা করিলে নাড়িকেল কুড়া (/১ সের ক্ষীরে দুইটা নারিকেলের শস্য হিসাবে লইবে) ঐরূপে ভাজিয়া লইয়া মিশাইতে পার। বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস (ভিজান বা ঘৃতে ভাজা) এলাচী চূর্ণ, মিছরিব বুকনি ও কিঞ্চিৎ কর্পূর মিশাও। দুই হাতে ডলিয়া ডলিয়া মিশাইবে। দুই হাতে চাপিয়া চাপিয়া লাড়ু বাঁধ।

১৯। সরের লাড়ু

দুধের অপেক্ষাকৃত পুরু সর এবং ইচ্ছা করিলে দুধের চাঁচী লও। সর ও চাঁচী শুকনা শুকনা হইলেই ভাল হয়। জ্বালে উঠাও। ভাজা হইলে নামাইয়া গরম গরম তাহাতে সমপরিমিত সাফ মিহি চিনি মিশাও। বাদাম-পেস্তা কুচি, কিসমিস, এলাচী চূর্ণ ও কিছু কর্পূর মিশাও। লাড়ু বাঁধ। সর হইতে আপনি ঘি বাহির হইবে সুতরাং জ্বালে উঠাইয়া উহাতে আর ঘৃত দিবার প্রয়োজন হইবে না।

২০। শশাবীজের লাড়ু

শশা, কাঁকুড় অথবা মিঠা কুমড়ার বীজ শুকাইয়া লইয়া ঘৃতে ভাজ। ঘন দো-আঁশ বন্ধ চিনির রসে ঢালিয়া আঁশাও। রস শুকাইয়া চিনি গায়ে লাগিয়া গেলে নামাইয়া হাতে পাকাইয়া লাড়ু বাঁধ।

সপ্তম অধ্যায়
হালুয়া (লপ্সিকা)

ঘৃতে তেজপাতা ও গরমমশলা ফোড়ন দিয়া তাহাতে সুজি প্রভৃতি শস্য চূর্ণাদি ভাজিয়া তন্মধ্যে তরল চিনির সিরা ঢালিয়া দিয়া সিদ্ধ করতঃ শুকাইয়া নসনসে করিয়া তৎসহ মরিচ কর্পূরাদি যোগ করিয়া নামাইলে তাহাকে হালুয়া বলা যায়।

'হালুয়া' কোন সংস্কৃত অভিধানে খুজিয়া পাওয়া যায় না, 'হলা' বা 'হালা' পাওয়া যায়, তাহার অর্থ মদ্য। এক্ষণে কোন কোন বৈদেশিক পুডীং যাহা দেখিতে ও স্বাদে কতকটা হালুয়ার ন্যায় তাহাতে অধিকাংশ ক্ষেত্রে মদা সংযোগ করা হইয়া থাকে। আমাদের দেশে পুরাকালে মদ্য সংযোগে 'হালুয়া' প্রস্তুত হইত কিনা এবং তন্নিমিত্ত 'হলা' বা 'হালা' হইতে হলাক বা হালাক=হালুয়া সিদ্ধ হইতে পারে কিনা জানি না, তাহা অনুসন্ধানের বিষয়। বিশ্বকোষ ও জ্ঞানেন্দ্রবাবুর অভিধানে হালুয়াকে আরবী শব্দ রূপে উল্লেখ করা হইয়াছে, কিন্তু আরবী শব্দ 'হালুয়া' হইতে পশ্চিমদেশীয় হিন্দুসমাজে জল আচরণীয় একটি বৃহৎ সজ্জাতি, 'হালুইকার'—হালুয়া প্রস্তুতকারক ('হালুয়া' এখানে অধিকাংশ মিষ্টান্ন অর্থে ব্যবহৃত) যে সৃষ্টি হইতে পারে ইহা অবিশ্বাস্য। পক্ষান্তরে মদ্যপ্রস্তুতকারক জাতিগণ যখন অস্পৃশ্য গণ্য হইয়া থাকে তখন মদ্য সংযোগে প্রস্তুত হালুয়া প্রস্তুতকারক জাতি কিরূপে উচ্চ সজ্জাতি হইতে পারে তাহাও সমস্যা। বঙ্গদেশে অবশ্য 'হালুইকার' জাতি আদৌ নাই, তৎস্থলে দক্ষিণ বঙ্গে 'মোদক' জাতিকে মিষ্টান্ন প্রস্তুতকারকরূপে প্রতিষ্ঠিত দেখিতে পাই।

কিন্তু 'হালুয়া' বলিলে আমরা বঙ্গদেশে যে শ্রেণীর মিষ্টান্ন বুঝি—যাহার সংজ্ঞা (Definition) উপরে লিখিত হইয়াছে—'লপসিকা' অর্থে অভিধানে তাহাই অভিহিত হইযাছে দেখা যাইতেছে। যথা, শব্দকল্পদ্রুমে ভাবপ্রকাশধৃত শ্লোকে :—

> "সমিতাং সর্পিষা ভৃষ্টাং শর্করাং পয়সি ক্ষিপেৎ।
> তস্মিন্ ঘনীকৃতে ন্যসেৎ লবঙ্গমরিচাদিকম্॥
> সিদ্ধৈষা লপ্সিকা খ্যাতা গুণানস্যা বদাম্যহম্।
> স্নিগ্ধা শ্লেষ্মকরী গুর্বী রোচনী তর্পণী পরম্॥"

'লবঙ্গ মরিচাদিকম্' এখনও পরে যোগ করা হইয়া থাকে এবং 'আদিকম্' বলিতে বর্ত্তমানে আমরা সচরাচর ঈষৎ কর্পূর ও মিছরির বুকনি অপিচ বাদাম-পেস্তা কুচা ও কিস্‌মিস বুঝিয়া থাকি। সুতরাং দেখা যাইতেছে, শাস্ত্রোক্ত এই 'লপ্সিকার' সহিত আমাদের আধুনিক 'হালুয়া'র পার্থক্য খুব কম। ময়দা বা সুজির পরিবর্ত্তে অপরবিধ শস্যচূর্ণ, কন্দ ও ফল বিশেষের দ্বারাও হালুয়া প্রস্তুত হইতে পারে।

পূর্ব্ববঙ্গে 'লাপ্সি' নামক একরূপ খাদ্য এখনও প্রচলিত রহিয়াছে, কিন্তু তাহা এই শাস্ত্রোক্ত 'লপ্সিকা' হইতে পৃথক বস্তু। তাহা সাধারণতঃ শটি বা শিঙ্গাড়াদির পালো অথবা চট্‌কান সিদ্ধ (জাউ) গোল বা লাল আলু, কাঁচাকলা প্রভৃতি দ্বারা 'পায়সান্ন' প্রস্তুতের প্রণালীতে পূর্ব্বে চিনি দুধে সিদ্ধ করিয়া পরে ঘৃত যোগে পাক হইয়া থাকে। সুতরাং ইহাকে 'পাযস' পর্য্যায় ভুক্ত করাই সঙ্গত। (পায়স অধ্যায় দ্রষ্টব্য)।

পাঠক পাঠিকাগণ এক্ষণে এক বিষয় লক্ষ্য করিবেন,—'হালুয়ার' সহিত পূর্ব্ববর্ত্তী অধ্যায় বর্ণিত 'লড্ডুকে'র এবং পরবর্ত্তী অধ্যায় বর্ণিত 'বরফীর' সাদৃশ্য ও পার্থক্য। এই তিনের উপকরণ প্রায় একই প্রকারের, কেবল বরফীতে অতিরিক্ত ক্ষীর সংযোগ করিতে হয়। এই তিনের পাকও প্রায় একই প্রকারের, কিন্তু লড্ডুকে শস্যাদি চূর্ণ সর্ব্বথা ঘৃতে ভৃষ্ট না হইয়া অন্য প্রকারেও ভৃষ্ট হইতে পারে, যথা কাঠখোলায় বা উত্তপ্ত বালুতে। কাঠখোলায় বা বালুতে ভাজিতে শস্য অগ্রে ভাজিয়া পশ্চাৎ চূর্ণ করিতে হয় এবং ঘৃতে ভাজিতে শস্য অগ্রে চূর্ণ করিয়া লইয়া পশ্চাৎ ভাজিতে হয়। কিন্তু কাঠখোলা বা বালুতে ভৃষ্ট শস্যচূর্ণেও পশ্চাৎ ঘৃত মিশাইতে হয়। লড্ডুকে সাধারণতঃ ভৃষ্ট শস্যচূর্ণের সহিত শুষ্ক শর্করা মিশাইয়া আর পাক না করিয়া অমনি হাতে চাপিয়া লাড়ু বাঁধিতে হয়। কিন্তু হালুয়াতে ও বরফীতে ভৃষ্ট শস্যচূর্ণাদিকে চিনির তরল সিরায় রীতিমত সিদ্ধ করিয়া লইতে হয়। এই শেষোক্ত কারণে হালুয়া আঁটাশূন্য নরম নসনসে হইয়া যায় সুতরাং উহা দ্বারা আর 'লাড়ু বাঁধা' বা 'বরফী কাটা' চলে না ; উহা অমনি পিণ্ডাকারেই পরিবেশিত হইয়া থাকে। কিন্তু হালুয়ার সহিত দুগ্ধ বা ক্ষীর যোগ দিয়া পাকে শুকাইয়া লইলে তাহাতে পুনঃ আটা বাঁধে এবং যখন তাহা বারকোষের উপর ঢালিয়া বিছাইয়া দিয়া ঠাণ্ডা করিলে দড়াইয়া যায়, তখন তাহা ছুরি দিয়া বরফী বা তক্তি প্রভৃতির আকারে কাটিয়া উঠান চলে। এই তিনের সহিতই কিন্তু ঘৃত বা অপর কোন স্নেহ পদার্থ মিশান অবশ্য কর্ত্তব্য। সুতরাং পূর্ব্ববর্ত্তী চারি অধ্যায়ে বর্ণিত কেবলমাত্র চিনির পাকে প্রস্তুত মিষ্টান্ন বা 'খাবার' হইতে এইখানে ইহাদের বিশেষ পার্থক্য—এবং 'লড্ডুক' হইতে সুরু করিয়া 'অপূপ' পর্য্যন্ত পরবর্ত্তী কয়েক অধ্যায়ে বর্ণিত মিষ্টান্ন বা 'খাবারের' সহিত এই নিমিত্ত ইহাদের সাদৃশ্য।

১। সুজির হালুয়া বা মোহনভোগ

বঙ্গদেশে এই হালুয়ারই অধিক চল বলিয়া এখানে ইহা একটি বিশিষ্ট আখ্যা প্রাপ্ত হইয়াছে—'মোহনভোগ'। এবং এই মোহনভোগ নামেই এই প্রকারের অপরাপর হালুয়াও বিখ্যাত হইয়া গিয়াছে,—হালুয়া নাম লোপ পাইয়াছে। কিন্তু হালুয়ার সহিত দুগ্ধ মিশ্রিত করিলে তবে তাহা প্রকৃত 'মোহনভোগ' হইয়া থাকে ; এই দুগ্ধ বা ক্ষীর

মিশ্রিত হালুয়ার বা মোহনভোগের নিমিত্ত আমি একটি স্বতন্ত্র অধ্যায় (পরবর্ত্তী 'বরফী' অধ্যায়) নির্দ্দিষ্ট করিয়াছি। কেন করিয়াছি তাহা যথাস্থানে লিখিত হইয়াছে।

কড়ায়ে ঘৃত জ্বালে উঠাও। তেজপাতা ও গরম মশলা ফোড়ন দিয়া সুজি ছাড়। কষাও। বেশ সোঁদা সোঁদা গন্ধ বাহির হইলে জল দাও। সিদ্ধ হইলে চিনি মিশাও। সাধারণতঃ যত সুজি তাহার অর্দ্ধেক পরিমিত চিনি মিশাইতে হয়। কেহ কেহ জল ও চিনি আলাহিদা ভাবে না দিয়া এক আঁশ বন্ধ চিনির রস ঢালিয়া দিয়া ভৃষ্ট শস্যচূর্ণ একযোগেই সিদ্ধ ও মিষ্ট করিয়া লয়েন। অতঃপর কিছু মরিচ গুঁড়া, জায়ফলের গুঁড়া, কর্পূর, মিছরির বুকনি এবং ইচ্ছা করিলে বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস (অমনি বা ভৃষ্ট) মিশাও। শুকাইয়া নসনসে গোছ হইলে নামাও। জলের পরিবর্ত্তে দুধে বা কিছু দুধে কিছু জলে সুজি সিদ্ধ করিয়া লইলে তবে তাহা প্রকৃত 'মোহনভোগ' হইবে।

অবশ্য মোহনভোগ উল্লিখিত মত গুরুপক্ব না করিয়া মশলাদির সংখ্যা কমাইয়া লঘুভাবেও পাক করা যাইতে পারে এবং সচরাচর তাহাই হইয়া থাকে।

২। বুটের বেসনের হালুয়া

কড়ায়ে ঘৃত জ্বালে উঠাও। তেজপাতা ও গরম মশলা ফোড়ন দিয়া বুটের বেসন ছাড়। কষাও। ভাজা হইয়া বেশ সুঘ্রাণ বাহির হইলে জল ও চিনি পৃথকভাবে বা একযোগে তরল এক আঁশ বন্ধ রসরূপে ঢালিয়া দাও। সিদ্ধ কর। বেসনের অর্দ্ধেক পরিমিত হিসাবে চিনি মিশাইবে। কিছু মরিচ গুঁড়া, জায়ফলের গুঁড়া, কর্পূর ও মিছরির বুকনি এবং বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস (কাঁচা বা ভাজা) মিশাও। নাড়িয়া শুকাইয়া নসনসে গোছ করিয়া নামাও। দুধ (অধিক) মিশাইয়া সিদ্ধ করিলে ইহা মোহনভোগ হইবে ও তাহাতে বরফী কাটা চলিবে।

পশ্চিম অঞ্চলে এই হালুয়াই সমধিক প্রচলিত। এই হালুয়া এবং সুজির হালুয়া পূররূপে 'মিষ্ট-পূরিতে' ব্যবহৃত হইতে পারে।

৩। পানীফলের হালুয়া

পুক্ত দেখিয়া পানীফল বা শিঙ্গাড়া লও। শুকাইয়া পাটায় বা গুরু জাঁতায় পিষিয়া পালো প্রস্তুত কর। উপরিলিখিত বিধানে হালুয়া রাঁধ।

পদ্মবীজের ও শঠির পালোর হালুয়া এই প্রকারে প্রস্তুত হইবে।

৪। আলুর হালুয়া

গোল বা লাল আলু উত্তপ্ত জলে সিদ্ধ করিয়া খোসা ছাড়াইয়া কিছু ঘৃতের সহিত উত্তমরূপে চট্‌কাইয়া জাউ করিয়া লও। ঘৃতে তেজপাতা ও গরম মশলা ফোড়ন

দিয়া আলুর জাউ ছাড়। কষ। লাল্‌চে হইলে চিনির ঘন এক আঁশ সিরা মিশাও। শুকাইলে মিছরির বুকনি, মরিচ চূর্ণ ও ঈষৎ কর্পূর মিশাইয়া নামাও।

কাঁচা কলা, কাঁটালবীচি ও কুড়ি কচুর জাউর হালুয়া এই প্রকারে হইবে।

৫। পেঁপের হালুয়া

সুপক্ক পেঁপে চটকাইয়া লইয়া তাহার আঁশাদি কর্কশ অংশ সকল বাছিয়া ফেল। ঘৃতে তেজপাতা ও গরম মশল্লা ফোড়ন দিয়া পেঁপে ছাড়। কষাও। ঈষৎ গাঢ় গোছের এক আঁশ চিনির রস মিশাও। ইহা আর অধিক সিদ্ধ করিবার প্রয়োজন নাই বিধায় চিনির রস গাঢ় হইলে ক্ষতি নাই, পরন্তু তাহাতে পাক সত্বর সমাধা হইবে। মরিচ গুঁড়া, জায়ফল গুড়া, কর্পূর ও (মিছরির বুকনি) মিশাও। শুকাইয়া নস্‌নসে হইলে নামাও। ইহাতে বাদামাদি না দিলেও চলে।

৬। আদার হালুয়া

আদা জলে সিদ্ধ করিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া পাটায় বাটিয়া লও। আঁশাদি কর্কশ অংশ সকল বাছিয়া ফেল। ঘৃত জ্বালে উঠাও। প্রথমে তাহাতে কিছু ময়দা ছাড়িয়া কষ, পরে সিদ্ধ আদা-বাটা ছাড়। আংসাও। অপেক্ষাকৃত গাঢ় এক আঁশ চিনির শিরা মিশাও। আদা নিজেই গন্ধবিশিষ্ট এবং কটু স্বাদবিশিষ্ট বলিয়া ইহার সহিত 'লবঙ্গ মরিচাদিকম্' মিশাইবার আর প্রয়োজন করে না, তবে ইচ্ছা করিলে শুধু কিছু কর্পূর মিশাইয়া লইতে পার। শুকাইয়া নসনসে হইলে নামাও।

আনারসের হালুয়া এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে।

পেঁপের, আনারসের এবং আদার হালুয়া মিষ্ট-পুরির পূররূপে ব্যবহৃত হইতে পারে।

অষ্টম অধ্যায়

বরফী (মোহনভোগ)

কন্দ-ফল-শস্যাদির চূর্ণ বা পিষ্টি ঘৃতে ভাজিয়া ক্ষীর সংযোগ পূর্ব্বক চিনির রসে সিদ্ধ করিলে যে আটাযুক্ত মোহনভোগ প্রস্তুত হইবে তাহা বারকোষাদির উপর ঢালিয়া বিছাইয়া দিয়া সমভাবে এক বা দেড় আঙ্গুল পুরু করিয়া বেলনের সাহায্যে বেলিয়া লইয়া তদুপরি এলাচীচূর্ণ ও কর্পূরাদি বাসদ্রব্য এবং মিছরির বুকনি ও বাদাম-পেস্তা প্রভৃতি উপকরণ ছড়াইয়া চাপিয়া মণ্ড-পট্টে বসাইয়া দিয়া মণ্ড-পট্ট ঠাণ্ডা হইয়া অল্প দড়াইলে ছুরিকার সাহায্যে এক হইতে দুই ছটাক মত ওজনের এক এক খণ্ড তক্তি বা

বরফীর আকারে কাটিয়া তুলিলে 'বরফী' প্রস্তুত হইবে।

পূর্ব্বেই হালুয়া অধ্যায়ে উক্ত হইয়াছে, হালুয়ার সহিত বরফীর বা মোহনভোগের প্রধান পার্থক্য ক্ষীর সংযোগে। হালুয়াতে ক্ষীর সংযোগ করিলে তবে পাকে তাহাতে আটা বাঁধিয়া বরফী কাটিবার যোগ্য হয়। কিন্তু ইহা ছাড়া আরও কিছু কিছু পার্থক্য আছে, যথা হালুয়াতে সাধারণতঃ শস্যচূর্ণ লইতে হয়, বরফীতে সাধারণতঃ শস্যপিষ্ট লওয়া হইয়া থাকে। হালুয়াতে গরমমশলাদি ফোড়ন দিতে হয়, বরফীতে তাহার প্রয়োজন করে না,—পাক নামাইয়া পর পক্ক দ্রব্য বারকোষাদির উপর ঢালিয়া বেলিয়া লইয়া তদুপরি এলাচী চূর্ণ, মিছরির বুকনি, জায়ফল চূর্ণ এবং বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস (কাঁচা) ছড়াইয়া দেওয়া হয়।

১। মুগের বরফী

কাঁচা মুগের দাইল ভিজাইয়া রাখিয়া মিহি করিয়া বাটিয়া লও। ঘৃতে ছাড়িয়া কষ। যথেষ্ট ভাজা হইলে ক্ষীর মিশাও। নাড়। সুগন্ধ বাহির হইলে চিনির সিরা ঢালিয়া দাও। একটু কর্পূর মিশাও। নাড়িয়া চাড়িয়া শুকাইয়া নসনসে হইলে একখানা ঘৃতমাখন বারকোষের উপর ঢাল। বিছাইয়া দাও। উপরে একখানা কলাপাতা রাখিয়া বেলনের সাহায্যে এক আঙ্গুল পুরু করিয়া বেলিয়া সমানভাবে বারকোষের উপর মেলাইয়া দাও। পরে কলাপাতা উঠাইয়া লইয়া এলাচী চূর্ণ, জায়ফল চূর্ণ, মিছরির বুকনি এবং বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস (কাঁচা) উপরে ছড়াইয়া দাও। ঠাণ্ডা হইলে ছুরি দিয়া দেড় ছটাক মত ওজনের এক একখানা তক্তি বা বরফীর আকারে কাটিয়া লও।

পাকা ও কাচা ছোলা, মাষ এবং মটর শুটি প্রভৃতিরও এই প্রকারে বরফী প্রস্তুত হইতে পারে।

২। চূর্ম্মা বা লুচির দেলখোস বরফী

/১ এক সেরটাক মোয়া ক্ষীর কাঠখোলায় ভাজিয়া লইয়া চূর্ণ কর। চূর্ম্মা অথবা খান আট দশ মুচমুচে ভাজা লুচি লইয়া হাতে করিয়া চূর্ণ করিয়া উহা ভৃষ্ট ক্ষীর চূর্ণের সহিত মিশাও। এক্ষণে এতৎসহ নাতিগাঢ় চিনির রস মিশাইয়া জ্বালে উঠাইয়া নাড়িয়া চাড়িয়া শুকাইয়া নসনসে গোছ করিয়া নামাও। একটু কর্পূর মিশাও। একখানা বারকোষে ঘি মাখিয়া তাহাতে ঢালিয়া মেলাইয়া দিয়া উপরে একখানা কলাপাতা পাতিয়া বেলনে এক আঙ্গুল পুরু করিয়া বেলিয়া সমানভাবে বারকোষের উপর বিছাইয়া দাও। এলাচী চূর্ণ, জায়ফল চূর্ণ, মিছরির বুকনি এবং বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস (কাঁচা) উপরে ছড়াইয়া দাও। ঠাণ্ডা হইলে ছুরির সাহায্যে প্রোক্ত বিধানে তক্তি বা বরফীর আকারে কাটিয়া উঠাও।

৩। মুক্তাবর্ষী লাড়ু

দুধ জ্বালে উঠাও। ফুটিয়া ঘন হইয়া আসিলে নারিকেল-কুড়া ও চিনি ছাড়। এক সের দুধে দুইটা নারিকেলের কুড়া এবং আধসের হিসাবে চিনি দিবে। নারিকেলের জল দাও। নাড়িতে নাড়িতে ঘন হইয়া কড়ায়ের গা হইতে ছাড়িয়া আসিলে নামাও। ইচ্ছানুসারে ছোট ও বড় এলাচী চূর্ণ ও কর্পূর মিশাও। বারকোষে তেল মাখিয়া তদুপরি ঢাল। বিছাইয়া ঠাণ্ডা কর। হাতে পাকাইয়া লাড়ু গড়। এবং পুনঃ তদুপরি মুক্তাফলের ন্যায় অপেক্ষাকৃত ছোট ছোট লাড়ু গড়িয়া গাময় বসাইয়া দাও। ইহা নামে লাড়ু হইলেও প্রকৃত পক্ষে বরফী পর্য্যায়ের অন্তর্গত বটে।

ইচ্ছা করিলে নারিকেল কুড়া পাটায় বাটিয়া লইয়া জ্বাল দিতে পার। ক্ষীরের সহিত চিনি বা খেজুর গুড় যোগে নাবিকেলের এই পাক—'নারিকেল ক্ষীরসা'—পেরাগী, শষ্কুলী, পূপ, পূলি প্রভৃতিব 'পূর' স্বরূপ বহু ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

৪। চন্দ্রকাঁইত (চন্দ্রকান্তি) বা নারিকেল বরফী

(১) উপরি উক্ত বিধানে ক্ষীরের সহিত নারিকেল কুড়া (অমনি বা বাটা) ও চিনি একত্রে পাক করিয়া লও। পাকে যেন রঙ লালচে না হয়। কিন্তু এলাচী চূর্ণ আর এই সময় দিও না—কেবল কর্পূর দিবে। বারকোষে তেল মাখিয়া তদুপরি ঢাল। বিছাও। একখানা কলাপাতা তদুপরি রাখিয়া বেলনের সাহায্যে সমানভাবে এক আঙ্গুল পুরু করিয়া বেলিয়া লও। পাতা উঠাইয়া ফেল। এক্ষণে উপরে এলাচী চূর্ণ ও মিছরির বুকনি ও ইচ্ছা করিলে বাদামাদি ছড়াইয়া দাও। ঠাণ্ডা হইলে ছুরির সাহায্যে প্রোক্ত প্রকারে বরফী বা তক্তির আকারে কাটিয়া লও।

(২) বারকোষের উপর বেলিয়া লওয়ার পরিবর্ত্তে পক্ক মণ্ড হইতে ৵০ মত এক একটি দলা লইয়া কলাপাতার উপর বিছাইয়া কলাপাতাখানা ভাঁজাইয়া পুনঃ তদুপরি দিয়া হাতে চাপিয়া বা বেলনে বেলিয়া চেপ্‌টা অর্দ্ধ-চন্দ্রাকারে গড়িয়া লও। উপরে বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস এবং গোলাপের পাঁপড়ী ছড়াইয়া চাপিয়া বসাইয়া দাও। এই প্রকারের চন্দ্রকাঁইতে নারিকেল-কুড়া মিহি করিয়া বাটিয়া লওয়া কর্ত্তব্য।

নারিকেলের পরিবর্ত্তে বাদাম বা পেস্তা বাটিয়া লইয়াও এই প্রকারে বরফী বা লাড়ু প্রস্তুত করিতে পার।

বোধ হয় ইহার বর্ণ কর্পূর-সিত বলিয়া ইহাকে 'চন্দ্রকান্তি' বলা হয়। সাধারণতঃ নারিকেল ঘটিত মিষ্টান্নকে 'মনোহরা' ও 'রসকরা' নামে অভিহিত করা হয়। এবং ক্ষীর ঘটিত মিষ্টান্নকে 'মোহন' বা 'ভোগ' আখ্যাবিশিষ্ট করা হয়।

নবম অধ্যায়

লোচিকা (লুচি)

"দধি ঘৃত মৰ্দ্দিতোষ্ণোদক সহিত দলিত মণ্ডলাকার নির্ম্মিত ঘৃতভৃষ্ট সমিতা।"

ইতি শব্দকল্পদ্রুম ধৃত 'পাকরাজেশ্বরে'।

লুচি সম্বন্ধে যে সংজ্ঞা উদ্ধৃত করা গেল তৎপরে আর বিশেষ কিছু ব্যক্তব্য থাকিতে পারে না। তবে আমি এই অধ্যায়ভুক্ত করিয়া যে সকল 'খাবার' লিপিবদ্ধ করিলাম 'লোচিকা'র (লুচির) সহিত তাহার সম্যক সাদৃশ্য অনুভূত না হইতে পারে বিবেচনা করিয়া তৎসম্বন্ধে কিঞ্চিৎ এবং 'লোচিকা' প্রস্তুতে ত্রক্ষিতব্য ময়দার (সমিতার) বিভিন্ন অনুক্রমের (stage) বিভিন্ন পারিভাষিক নাম সম্বন্ধে কিঞ্চিৎ বলিব।

আজিকালি সাধারণতঃ দধি না দিয়া শুধু ঘৃতের সাহায্যেই প্রথমে শুষ্ক ময়দা মৰ্দ্দিত হইয়া থাকে। এই ঘৃত মিশ্রণকে 'ময়ান দেওয়া' কহে। তৎপর উষ্ণোদকের পরিবর্ত্তে সাধারণতঃ শীতল জলেই ময়ান দেওয়া ময়দা 'দলিত' বা 'ঠাসা' (কেহ কেহ 'থাসা' বলেন) হইয়া 'পিষ্টি' (Paste) বা 'পিটি' প্রস্তুত হইয়া থাকে। এই পিষ্টিকে হাতে করিয়া লম্বা বালিশাকৃতি ছাঁদে পাকাইয়া লইয়া তাহা হইতে ৴১০ হইতে ⁄/০ মত ওজনের এক এক খণ্ড ছিঁড়িয়া লইয়া পুনঃ হাতে করিয়া গোল লাড়ুর আকারে পাকাইয়া চাপিয়া ঈষৎ চেপ্টা করিয়া 'লেট্টি' বা 'লেটি' বা 'লেচী' গড়া হইয়া থাকে। তৎপর এই লেচী বা লেটিকে কাঠের 'চাটু' বা মসৃণ মার্ব্বেল পাথরের পট্টের উপর রাখিয়া 'বেলন' বা 'বেল্‌না'র সাহায্যে কৌশলে মণ্ডলাকারে পাৎলা করিয়া বেলিয়া লইলে তাহা 'পোলিকা' হইবে। মণ্ডলাকার ব্যতীত আবশ্যক মত অপরবিধ আকারেও অবশ্য লেটি বেলা যাইতে পারে। লেটি চাটুতে রাখিয়া বেলিবার পূর্ব্বে চাটু শুষ্ক ময়দা বা ঘৃত লিপ্ত করিয়া লইবে। অতঃপর কড়ায়ে করিয়া উত্তপ্ত ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া পোলিকাগুলি ভাজিয়া তুলিলে তাহা 'লুচি বা লোচিকা' হইবে। ভাজিবার কালে পোলিকা ফুলিয়া উঠে কিন্তু পরে ভৃষ্ট লুচি শীতল হইলে ঐ ফাঁপ অনেক বসিয়া যায়। ভৃষ্ট আটার লুচি গরম গরম একের উপর অপর রাখিয়া স্তুপাকার করিয়া ঢাকিয়া রাখিলে ক্ষণিকক্ষণ পরে বেশ মোলায়েম হয়।

সাধারণতঃ এই প্রকার সাদাসিধা লুচিই আহার্য্যরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে কিন্তু ইচ্ছানুসারে ময়দার সহিত নিমক (নুন) বা চিনি বা চিনির সেরা মিশ্রিত করিয়া উহা নিমকি অথবা মিষ্ট স্বাদ বিশিষ্ট করা যায় এবং বেলিবার সময়ে বিভিন্ন কৌশলে পোলিকায় স্তর বিন্যাস করিয়া তাহা ভাজিয়া 'পরটা', 'খাজা' প্রভৃতিতে পরিণত করা

হয়। স্থলবিশেষে ঘৃতের সহিত মোয়া ক্ষীর প্রভৃতি মিশাইয়া ময়দা মাখিয়া লুচি বিশেষ প্রস্তুত হইয়া থাকে। তৎক্ষেত্রে উহা চিনির সিরায় ফেলিয়া রসাল করিয়া লইতে হয়। সাদৃশ্য থাকাতে সাদাসিধা লুচি ছাড়া এই নিমকি ও মিষ্ট লুচি এবং তত্তুল্য অপর 'খাবার' গুলিও এই অধ্যায় ভুক্ত করিয়া লিখিলাম।

পাকরাজেশ্বরে লিখিত 'দধি মর্দ্দিত ও উষ্ণোদকে দলিত' ময়দার লুচি প্রস্তুত করিবার ইঙ্গিতের একটু বিশেষ তাৎপর্য্য আছে বলিয়া মনে হয়। ঐরূপে প্রস্তুত পিষ্টি কিছুক্ষণ (ঘন্টা ৭।৮ মত) আর্দ্রবস্ত্রে ঢাকিয়া উষ্ণ স্থানে রাখিয়া দিলে তাহাতে 'খামীর' জন্মিয়া অল্পাধিক মাতিয়া উঠে। এই খামীরে প্রস্তুত লুচি প্রভৃতি মোচক হইয়া থাকে। ('মিঠাই' অধ্যায়ে 'ময়দানি জিলাপি' প্রস্তুত প্রণালী দেখ)।

১। লুচি

ময়দায় সেরকড়া ।।৶০ ছটাক মত ময়ান দিয়া উত্তমরূপে মর্দ্দিত কর। পরে ক্রমে তাহাতে জল মিশাইয়া উত্তমরূপে দলিয়া বা থাসিয়া পিষ্টি প্রস্তুত কর। থাসা যত উত্তম হইবে ময়দার সহিত ময়ান ও জল তত উত্তমরূপে মিশিবে ও শেষ পর্য্যন্ত সুতরাং তদ্দ্বারা প্রস্তুত লুচিও তত মোলায়েম হইবে। অতঃপর পিষ্টিকে হাতে পাকাইয়া নাতিস্থূল লম্বা বালিশাকৃতি করিয়া লইয়া তাহা হইতে আধ হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক এক খণ্ড ছিঁড়িয়া লও। এই পিষ্টিখণ্ডগুলি পুনঃ হাতে পাকাইয়া গোল অথচ চেপ্টাকার লেটি গড়। অতঃপর একখানি মসৃণ কাঠের চাটুতে বা মার্ব্বেল পাথরের পাটার উপর কিছু শুষ্ক ময়দা ছিটাইয়া দিয়া বা ঘৃত মাখিয়া তদুপরি ঐ লেটিগুলি ক্রমে রাখিয়া আঙ্গুলে চাপিয়া তাহা আরও একটু চেপ্টা করিয়া লইয়া বেলনের দ্বারা হস্ত-কৌশলে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া পাৎলা পাৎলা আট বা দশ অঙ্গুলি পরিমিত পরিসর করিয়া মণ্ডলাকারে বেল। এই পোলিকা ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া ভাজ। উত্তমরূপে ফুলিয়া উঠিলে অথচ লাল্‌চে হওয়ার পূর্ব্বে নামাও।

কলের উৎকৃষ্ট ১নং ময়দা দ্বারা মহিষা ঘৃতে লুচি ভাজিলে তাহা বেশ ফক্‌ফকে শ্বেত বর্ণ বিশিষ্ট হইবে। গাওয়া ঘৃতে ভাজিলে লুচি ঈষৎ লাল্‌চে হয়। আর গাওয়া ঘৃতে আটার লুচি ভাজিলে তাহা বিলক্ষণ লাল্‌চে কিন্তু অধিক পুষ্টিকর হইয়া থাকে।

পোলিকাগুলি কড়ায়ে করিয়া তপ্ত ভাসা ঘৃতে না ভাজিয়া যদি তাহা অমনি তপ্ত 'তাওয়াতে' করিয়া ভাজিয়া পশ্চাৎ পুনঃ উনানের গমগমে অঙ্গারের উপর রাখিয়া 'সেকিয়া' লওয়া যায়, তবে তাহাকে 'রোটিকা' বা 'রুটি' বলিবে। রুটিতে লুচির অর্দ্ধেক মত ময়ান দিলেই চলে।

ময়দার সহিত সমপরিমাণে চাউল, কাউঙ, জোয়ার, ভুট্টা, যব (বার্লি) প্রভৃতির

চূর্ণ বা আটা এবং শটি শিঙ্গাড়াদির পালো মিশাইয়া লইয়া তদ্দ্বারাও রুটি প্রস্তুত হইতে পারে। আবার এ সকলের সহিত আদৌ ময়দা না মিশাইয়া অমনিও রুটি বানান চলিতে পারে।

২। টব্‌গা

সুজিতে সেরকড়া /১/০ ছটাক মত ঘৃতের ময়ান দিয়া মর্দ্দিত করিয়া পরে ক্রমে জল মিশাইয়া দলিয়া ছানিয়া পিষ্টি প্রস্তুত কর। পিষ্টিতে লেটি কাটিয়া অপেক্ষাকৃত ক্ষুদ্র মণ্ডলাকারে বেল। ভাসা ঘৃতে ভাজ। ভৃষ্ট পোলিকা সুন্দর ফাঁপিয়া উঠিলে অথচ লাল্‌চে হওয়ার পূর্ব্বে, নামাইয়া লও। সুজির দ্বারা প্রস্তুত এই 'টব্‌গা' লুচির এই ফোঁপল ভাব অনেকক্ষণ স্থায়ী হয়, আটা বা ময়দার লুচির ন্যায় তাহা শীঘ্র নুইয়ে যায় না।

৩। কচমচিয়া

লুচির ন্যায় ময়দায় ময়ান দিয়া মাখিয়া তদ্দ্বারা লেটি কাটিয়া মণ্ডলাকারে বেল। একখানা ধারাল ছুরির দ্বারা পোলিকার গায়ে তিন চারি স্থানে চিরিয়া দাও। তপ্ত ভাসা ঘৃতে একটু কড়া লাল্‌চে করিয়া ভাজ। চিরিয়া দেওয়া প্রযুক্ত ইহা ভাজিবার কালে 'লুচি'র ন্যায় ফুলিয়া উঠিতে পারে না, এবং ঈষৎ কড়া লাল্‌চে করিয়া ভাসা ঘৃতে ভাজার দরুণ বেশ মুচমুচে হইয়া থাকে।

দেশী বা কাশীর (brown) চিনি যোগে ইহা খাইতে ভাল।

৪। পরটা

ময়দায় সেরকড়া আধ হইতে এক পোয়া পর্য্যন্ত ঘৃত ময়ান দিয়া মর্দ্দিত কর। পরে ক্রমে জল মিশাইয়া উত্তমরূপে দলিয়া থাসিয়া পিষ্টি প্রস্তুত কর। পিষ্টিতে অপেক্ষাকৃত বড় বড় লেটি পাকাও। মণ্ডলাকারে বেল। পোলিকা জড়াইয়া লম্বা নলাকৃতি কর। নলাকার পোলিকা পুনঃ আড়ভাবে জড়াইয়া গোলাকার কর। টিপিয়া জোরের মুখ আটকাইয়া দিয়া খাড়াভাবে চাটুর উপর বসাইয়া হাতে চাপিয়া ঈষৎ চেপ্টা করতঃ পুনঃ মণ্ডলাকারে বেল। এই পোলিকা আড়ে বড় লুচির ন্যায় হইলেও তদপেক্ষা অধিক পুরু হইয়া থাকে। তাওয়াতে করিয়া অল্প ঘৃতে ভাজ। এক পিঠ লাল্‌চে ভাজা হইলে উলটাইয়া অপর পিঠ ভাজিবে। আড়াআড়ি ভাবে দুইবার জড়ান হওয়ায় পোলিকার বহু স্তর বা 'পরৎ' বিন্যাস হইবে। এই নিমিত্ত এই ভৃষ্ট পোলিকাকে 'পরটা' কহা হয়।

পোলিকা জড়ান ও বেলন কার্য্যে অন্যবিধ উপায়েও সম্পন্ন করা যাইতে পারে। লেটি প্রথমতঃ মণ্ডলাকারে বেলিয়া লইয়া একখানা ছুরির দ্বারা তাহার মধ্যস্থল হইতে

ধার পর্য্যন্ত একটি চির দিয়া লও। এক্ষণে এই কর্ত্তিত ধারের এক প্রান্ত ধরিয়া ক্রমে ঘুরাইয়া জড়াইয়া যাও। ইহাতে শেষ পর্য্যন্ত উহা মোচার ডগার ন্যায় কোনাকৃতি হইবে। এই কোনটি চাটুর উপর খাড়া ভাবে বসাইয়া হাতে চাপিয়া চেপ্টা লেটির আকার কর। অতঃপর এই লেটি পুনরায় মণ্ডলাকারে বেলিয়া লও। ইহাতেও বেশ 'পরৎ' বিন্যাস হইবে। পূর্ব্বের ন্যায় তাওয়ায় করিয়া অল্প ঘৃতে ভাজ।

মিষ্ট লুচি

১। ফেনিকা বা দল-খাজা

উৎকৃষ্ট পয়লা নম্বর কলের ময়দায় সেরকড়া আধ হইতে এক পোয়া মত ময়ান দিয়া উত্তমরূপে দলিয়া থাসিয়া মাখ। পিস্টিতে অপেক্ষাকৃত বড় বড় লেটি কাট। একখানি সুদীর্ঘ (ফুট দুই মত লম্বা ও দশ ইঞ্চি মত চওড়া) কাঠের মসৃণ পিঁড়ীর বা মার্ব্বেল পাথরের পাটার উপর লেটি রাখিয়া সুদীর্ঘ করিয়া বেল। ক্রমে বেলিবে ও ক্রমে কোলের দিক হইতে পোলিকা জড়াইয়া যাইবে। যত অধিক দীর্ঘ করিয়া বেলিতে পারিবে পোলিকা তত পাৎলা হইবে এবং তাহা তত অধিক জড়াইতে পারিবে, সুতরাং শেষ পর্য্যন্ত খাজাও তত অধিক স্তর, পরৎ বা 'দল' বিশিষ্ট হইবে। সাধারণতঃ দেড় বা দুই ফুট পরিমিত লম্বা এবং ইঞ্চি নয় মত প্রস্থে বেলা হইয়া থাকে।

এক্ষণে আতপ চাউলের শুষ্ক মিহি গুঁড়ার সহিত মহিষা ঘৃত মিশাইয়া ঈষৎ তরল গোছ করিয়া মাখিয়া তাহা উত্তমরূপে ফেনাইয়া 'লেই' বা 'সট্টক' (সাটা) প্রস্তুত কর। এই সাটা আঙ্গুলে করিয়া লইয়া পোলিকার উপর প্রলেপ দিয়া লইয়া তবে তাহা জড়াইবে। ইহাতে প্রথমতঃ, পোলিকা জড়ান পর চাপ লাগিলেও 'পরৎ' গুলি পরস্পর গায়ে গায়ে জুড়িয়া যাইবে না, দ্বিতীয়তঃ, সট্টকে ঘৃত থাকা প্রযুক্ত খাজা ভাজিবার সময় অভ্যন্তরস্থ এই ঘৃত উত্তপ্ত হইয়া পোলিকার যাবতীয় স্তরগুলিকে ভাজিয়া ফেলিবে,—কাঁচা থাকিতে দিবে না।

অতঃপর এই লম্বা নলাকৃতি জড়ান পোলিকাকে ছুরি দ্বারা এডোভাবে চারি অঙ্গুলি পরিমিত চৌড়া এক একখণ্ডে কাটিয়া লও। প্রতিখণ্ড খাড়া করিয়া চাটুর উপর বসাইয়া হাতে চাপিয়া ঈষৎ চেপ্টা করতঃ পুনঃ সেই লেটি অপেক্ষাকৃত ক্ষুদ্র ও পুরু লুচিবৎ মণ্ডলাকারে বেলিয়া লও। তপ্ত ভাসা মহিষা ঘৃতে (গাওয়া ঘৃতে ভাজিলে লাল্চে হইবে) ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজ। লাল্চে হওয়া বুঝিলেই তাড়াতাড়ি তুলিয়া ফেলিবে তবেই খাজা কাঁচা থাকিবে না অথচ তাহার বর্ণ ফকফকে শ্বেত হইবে।

অতঃপর গাঢ় দো-আঁশ চিনির সেরায় ফেলিয়া একপিঠ আঁশাইয়া লইয়া খাজা

উল্টাইয়া বারকোষের উপর সাজাইয়া রাখ। ইহাতে উভয় পিঠই সমভাবে আঁশান হইবে অথচ খাজা শুষ্ক থাকিবে।

২। গজা (জিবে)

ময়দায় সেরকড়া আধপোয়া মত ঘৃত ময়ান দিয়া লুচির ন্যায় উত্তমরূপে থাসিয়া মাখ। তবে গজার পিষ্টি লুচির পিষ্টি অপেক্ষা শক্ত থাকিবে। এক্ষণে পিষ্টিতে ছোট ছোট লেটি কাটিয়া লেটিগুলি চারি আঙ্গুলি চৌড়া ও সাত আঙ্গুলি মত লম্বাভাবে বেলিয়া লও। এই আকার জিহ্বার ন্যায় দেখায় বলিয়া এই গজার নাম 'জিবেগজা' হইয়াছে। গজার গা ছুরি দিয়া স্থানে স্থানে চিরিয়া দিবে, তবে তাহা ভাজিবার সময় আর ফুলিয়া উঠিতে পারিবে না। তপ্ত ভাসা ঘৃতে ভাজিয়া স্থূল দো-আঁশ রসে ফেলিয়া জ্বাল দিয়া হাতার দ্বার, নাড়িয়া আঁশাইয়া লও। চিনি গজার গায়ে শুকাইয়া লাগিয়া গেলে গজা প্রস্তুত হইবে।

৩। গজা (চৌকা)

ময়দায় সেরকড়া /২৷৷০ আড়াই ছটাক মত ঘৃত ময়ান দিয়া উত্তমরূপে থাসিয়া মাখিয়া পুরু করিয়া বেল। ছুরি দিয়া ছোট ছোট চৌকাকারে কাট। ভাসা ঘৃতে মন্দ আঁচে ভাজিয়া তুলিয়া উপরি লিখিত জিবেগজার ন্যায় ঘন দো-আঁশ চিনির সেরায় জ্বাল দিয়া আঁশাইয়া লও।

৪। বালুসাহী

ময়দায় সেরকড়া এক পোয়া হইতে আধসের মত ঘৃত ময়ান দিয়া উত্তম রূপে দলিয়া রাখ। যেন ঘৃতেই ময়দা একরূপ মাখা হইয়া যায়, জল অধিক দিতে না হয়। পিষ্টি যেন একটু শক্ত গোছের হয়। ময়দা মাখিবার সময় কিছু যষা তিল মিশাইয়া লইবে। পরে লেটি কাটিয়া ছোট ছোট চাক্তি বা পিঠার আকারে বানাইয়া ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া ভাজ। পশ্চাৎ গজার ন্যায় গাঢ় চিনির সেরায় ফেলিয়া শুকনা শুকনা ভাবে আঁশাইয়া লও।

৫। লাংখাতাই

সুজি /৷৷০, ঘৃত /১, চিনি /।৵০, মৌরিচূর্ণ ও কিছু গরমমশল্লাচূর্ণ একসঙ্গে মিশাইয়া সামান্য একটু জল দিয়া শক্ত করিয়া মাখ। পশ্চাৎ তদ্দারা ছোট ছোট টিকলি বা চাক্তি বানাইয়া ঘৃতে মন্দ আঁচে ভাজিয়া তুল। ইহা অবশ্য আর আঁশাইতে হইবে না।

৬। পরিবন্ধ

ময়দায় সেরকড়া একছটাক খানেক ঘৃত ময়ান দিয়া তৎসহ মোয়াক্ষীর সেরকড়া

একপোয়া মত হিসাবে মিশাইয়া লইয়া উত্তমরূপে মর্দ্দিত কর। জল দিয়া থাসিয়া লুচি মাখার ন্যায় মাখ। অতঃপর পিষ্টির লেটি কাটিয়া লুচির ন্যায় বেল। একখানা ছুরিদ্বারা ইহার মাঝখানে সমান্তড়ালে কয়েকটা চির দিয়া উভয় দিকের ধার চিরের সমসূত্রে উল্টাইয়া লইয়া ভাঁজ কর। দুই মুড়া আঙ্গুলে টিপিয়া জুড়িয়া দাও। ভাসা ঘৃতে ভাজ। চিনির ঈষৎ পাৎলা এক আঁশ রসে ফেল। রসগর্ভ হইলে উঠাইয়া থালায় রাখ।

৭। মোহন পুরি

ঠিক পূরভরা না হইলেও কতকটা পূরির ন্যায় বলিয়া এই মিষ্ট-লুচিকে পূরি কহা হয়। ময়দায় সেরকড়া ছটাক খানেক ঘৃত ময়ান দিয়া তৎসহ সেরকড়া এক পোয়া হিসাবে মোয়াক্ষীর মিশাইয়া উপরিলিখিত পরিবন্ধের ন্যায় মাখ। পরে তদ্দ্বারা ছোট ছোট লেটি কাটিয়া লুচির আকারে বেলিয়া লও। অথবা পিষ্টি বড় পুরু লুচির আকারে বেলিয়া তাহা ছুরি দিয়া ছোট ছোট বরফীর আকারে কাটিয়া লইতে পার। ভাসা ঘৃতে ভাজিয়া চিনির পাৎলা এক আঁশ রসে ফেল। রসগর্ভ হইলে উঠাইয়া থালায় রাখ।

এতৎসহ আরও নারিকেল-কুড়া, বাদাম বা পেস্তাবাটা, তাল বা কমলালেবুর রস বা ভেনিলাদি মিশাইয়া ভিন্ন ভিন্ন স্বাদবিশিষ্ট করা যাইতে পারে।

নিমকি লুচি

১। চৌ-পাটা নিমকি

ময়দায় সেরকড়া তিন ছটাক হইতে এক পোয়া মত ঘৃত ময়ান দিয়া উত্তমরূপে দলিয়া থাসিয়া মাখ। একটু (আধ ছটাক) নুন ও কালজিরা মিশাও। খানিকটা লেবুর রস চিপিয়া দাও। (এক সের ময়দায় দুইটা, এবং ছোট হইলে তিনটা লেবুর রস চিপিয়া দিবে)। এক্ষণে লেটি কাটিয়া লুচির আকারে বেল। তৎপর মাঝামাঝি এক ভাঁজ দিয়া দো-পাট্টা কর একটু বেলিয়া বড় কর। পুনরায় আড়ভাবে আর এক ভাঁজ দিয়া চারিপাট্টা কর। পুনরায় একটু বেলিয়া আর একটু বড় করিয়া লও। মন্দ আঁচে ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া ভাজ।

২। চাকী বা টিকলি নিমকি

(১) উপরিলিখিত বিধানে ময়ান দিয়া এবং নুন ও লেবুর রস মিশাইয়া ময়দা মাখিয়া তাহার লেটিগুলি আড়াই ইঞ্চি পরিমিত চৌড়া ও অপেক্ষাকৃত পুরু মণ্ডলাকারে বেলিয়া লইয়া ভাসা ঘিয়ে ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজিয়া লইবে।

(২) ময়দায় /৷০ সেরকড়া এক পোয়া হইতে /৷৵০ পাঁচ ছটাক হিসাবে ঘৃত ময়ান দিয়া মর্দ্দিত কর ৻১০ আধ ছটাক নুন, কালজিরা ও মৌরি মিশাও। ক্রমে জল দিয়া উত্তমরূপে থাসিয়া একটু শক্ত করিয়া মাখ। পিষ্টিতে অপেক্ষাকৃত ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র লেচী কাটিয়া আড়াই ইঞ্চি পরিমিত চৌড়া ও অপেক্ষাকৃত পুরু মণ্ডলাকারে বেল। বেলিবার সময় যাহাতে পোলিকা গুলির ধারের দিকে হইতে মধ্যস্থলে অধিক পুরু থাকে তাহার ব্যবস্থা করিবে। মন্দ আঁচে ভাসা ঘৃতে ভাজ। ইহাকে কোন কোন স্থানে 'কচুরী'ও কহিয়া থাকে।

৩। লেটি নিমকি

ময়দায় সেরকড়া /৷০ এক পোয়া হইতে /৷৵০ পাঁচ ছটাক ঘৃত ময়ান দিয়া মর্দ্দিত কর। ৻১০ আধ ছটাক নুন, দুইটা পাতী লেবুর রস ও কিছু কাল জিরা মিশাও। ক্রমে জল দিয়া উত্তম রূপে থাসিয়া অপেক্ষাকৃত শক্ত করিয়া মাখ। পিষ্টিতে অপেক্ষা কৃত ছোট ছোট চেপটা লেচী কাটিয়া তাহার মধ্যস্থলে বুড়া আঙ্গুলে একটু টিপিয়া দিয়া ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজ। এই নিমকিকে কেহ কেহ 'টেপা কচুরী'ও কহিয়া থাকে।

পর্পটি (পাঁপড়)

ময়দার পিষ্টিতে প্রস্তুত না হইলেও প্রস্তুত প্রণালী অনেকটা একই প্রকারের বলিয়া 'পাঁপড়কে' এই অধ্যায় ভুক্ত করা অসঙ্গত বলিয়া বোধ হয় না। গোধুমের সমিতা বা আটার পরিবর্ত্তে পাঁপড় মুগ ও মাষের আটায় বা বেসনে প্রস্তুত হইয়া থাকে এবং তৎসহ সর্জ্জিকা ক্ষার মিশাইয়া তাহা জলের পরিবর্ত্তে পুক্ত সাঁচি কুমড়া বা ভাদালির (ক্ষার) রসে মাখা হয় এবং নুন মিশাইয়া পাঁপড়কে নিমকি স্বাদবিশিষ্ট কবা হইয়া থাকে,—এই মাত্র প্রভেদ। পাঁপড় পশ্চাৎ লুচির ন্যায়ই ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া ভাজা যায়, অথবা রুটির ন্যায় পূর্ব্বে তাওয়ায় ভাজিয়া পশ্চাৎ পুনঃ গমগমে অঙ্গারের উপর সেকিয়া লওয়া যাইতে পারে।

১। মুগের পাঁপড় (বারাণসী)

মুগ দাইলের বেসন লইয়া তৎসহ গোল বা সা-মরিচ গুঁড়া (আধকচড়া বা বুকনি), গোটা জীরা (সাধারণ বা সা), হিঙের গুঁড়া, নুন (মিহি গুঁড়া করা) ও সেরকে ছটাক মত হিসাবে পাঁপড়-ক্ষার (সর্জ্জি-ক্ষার, ইহা কাশীতে কিনিতে পাওয়া যায়) মিশাইয়া লও। অতঃপর তাহাতে পুরু (পুক্ত) সাঁচি কুমড়ার বা ভাদালির ঠোলার রস দিয়া একটু শুকনা শুকনা করিয়া মাখ। জল দিয়া মুগের বেসন না মাখিয়া পাকা কুমড়া ও

ভাদালির রসে মাখিয়া লওয়াই প্রশস্ত। বেসন মাখা হইলে তাল পাকাইয়া একদিবস ঢাকিয়া রাখিয়া দাও। পরদিবস ঐ বেসনের তাল বা ঢেলা লইয়া উদুখলে বা অল্প হইলে হামান দিস্তায় ফেলিয়া উত্তমরূপে কুট। কুটিবার সময় একটু (আন্দাজ মত) তৈল (সরিষার) মিশাইয়া লইলে শেষ পর্য্যন্ত বেসনপিণ্ড বেশ মোলায়েম হইবে। উত্তম রূপে কুটা শেষ হইলে বেসন পিণ্ড উদুখল হইতে উঠাইয়া লইয়া চিনির 'নৈ' টানার ন্যায় হাতে করিয়া পুনঃ পুনঃ টানিয়া লও। অতঃপর লুচির লেচি কাটার প্রণালীতে উহা প্রথমে লম্বা গোল পাশবালিশের আকারে হাতে পাকাইয়া লইয়া তাহা হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক এক দলা ছিঁড়িয়া লইয়া লেচি পাকাও। এই লেচি তৈলে চুবাইয়া লইয়া চাটুতে বাখিয়া বেলন দিয়া পাৎলা করিয়া বেলিয়া লুচির ন্যায় পোলিকা গড়। বেলিবার কালে কিছু শুষ্ক মুগ-বেসন চাটুর উপর ছিটাইয়া দিয়া পোলিকা শুক্‌না করিয়া লইবে। অতঃপর পোলিকাগুলি একখানা কাপড়ের উপর রাখিয়া ছায়াতে হাওয়ায় শুকাইয়া লও। সামান্য রৌদ্র লাগিলে ক্ষতি নাই কিন্তু অধিক রৌদ্র যেন না লাগে। উত্তমরূপে শুষ্ক হইলে শুষ্ক হাঁড়ি করিয়া উঠাইয়া রাখ। ইহা আদ্র বায়ু হইতে রক্ষা করিতে পারিলে অনেক কাল ভাল থাকিবে।

প্রয়োজন মত হাঁড়ি হইতে বাহির করিয়া লইয়া কড়ায়ে করিয়া ভাসা ঘৃতে ভাজিবে। ভাজিবার সময় হাতা দিয়া পাঁপড় গুলি ঘিয়ের উপর মেলাইয়া মেলাইয়া দিবে তবে পাঁপড় গুলি বেশ বৃহদাকার ও পাৎলা পাৎলা হইয়া মুচমুচে ভাজা হইবে, নচেৎ ভাজিলেও পাঁপড় ভার ও চিমড়া চিমড়া হইবে।

পাঁপড় ঘৃতে না ভাজিয়া রুটির ন্যায় তাওয়াতে ভাজিয়া পশ্চাৎ পুনঃ উনানের গমগমে অঙ্গারের উপর ফেলিয়া সেকিয়া লইতে পার।

মাষ দাইলের পাঁপড় এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে।

২। আলুর পাঁপড়

বরেন্দ্রের লাল্‌চে (glutinous) আলু এবং সাধারণ দারজিলিঙি বা নৈনিতালি সাদা (starchy) আলু সম পরিমাণে লইয়া জলে সিদ্ধ কর। পরে খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া উভয় আলু একত্রে উত্তমরূপে চটকাইয়া অথবা বরং মিহি খিচশূন্য করিয়া বাটিয়া লও। সা বা গোল মরিচ অথবা লঙ্কা বাটা, নুন, জীরা ও হিঙের গুঁড়া আন্দাজ মত মিশাও। অতঃপর ঐ মর্দ্দিত আলুর জাউ হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া তদ্দ্বারা লেচি কাটিয়া লেচি ঘৃতে চুবাইয়া লইয়া মার্ব্বেল পাথরের মসৃণ চাটুর উপর রাখিয়া (অভাবে শ্বেত পাথরের থালা উবু করিয়া লইয়াও কাজ চলিবে) পাৎলা লুচির পোলিকার ন্যায় বেলিয়া লও। কাঠের চাটুতে বেলিতে গেলে চাটুর

গায়ে জাউ জড়াইয়া যায় বলিয়া কাঠের চাটুতে বেলা সুবিধাজনক হয় না। অতঃপব সাবধানে চাটু হইতে উঠাইয়া একখানা মিহি মাদুর বা পাটীর উপর সাজাইয়া রৌদ্রে শুকাইয়া লও।

অতঃপর শুষ্ক হাঁড়িতে ভরিয়া উঠাইয়া রাখ এবং প্রয়োজন মত তাহা হইতে লইয়া ভাসা ঘৃতে ভাজিয়া খাও।

৩। সাগুর পাঁপড়

পার্ল-সাগু জলে সিদ্ধ করিয়া থকথকে বা দরদরে হইলে নামাইয়া ঠাণ্ডা কর। সাগুর আন্দাজে এতটা জল দিবে যাহাতে সিদ্ধ করিলে সাগু অতি তরল কিম্বা কম সিদ্ধ না হয়। গোল মরিচ বা লঙ্কা গুড়া বা বাটা, নুন ও জীরা আন্দাজমত মিশাও। তৎপূর্ব্বে 'মাড়ি' সূক্ষ নেকড়ায় ছাঁকিয়া লইবে। অতঃপর এই মাড়ি গোলা হইতে একটা খুরিতে করিয়া এক এক খুরি গোলা লইয়া ঘি-মাখান বড় পাথরের থালা বা সূক্ষ পাটীর উপর ঢালিয়া ঢালিয়া দাও। গোলা নিজ ভারে পাটীর উপর ছড়াইয়া যাইয়া পাৎলা পোলিকার ন্যায় হইয়া যাইবে। রৌদ্রে শুকাইযা লও। শুকাইয়া গেলে সাবধানে পাটী হইতে উঠাইয়া লইবে। গোলা প্রায় পাটীকে কামড়াইয়া ধরে সুতরাং উহা শুষ্ক হওয়ার পর পাটী হইতে উঠান একটু কঠিন হয়, কিন্তু পাথর হইতে উঠান অবশ্য সরল।

শুষ্ক হাঁড়িতে ভরিয়া উঠাইয়া রাখ এবং প্রয়োজন মত তাহা হইতে লইয়া ভাসা ঘিয়ে ভাজিয়া খাইবে।

Puff Paste (বৈদেশিক)
Pie Crust

এক পোয়াটেক খাসীর চর্ব্বি লইয়া শীতল জলে ডুবাইযা রাখিয়া দৃঢ় করিয়া লও। পবে জল হইতে উঠাইয়া জল চিপিয়া ফেলিয়া একখানা মজবুত ছুরির সাহায্যে চাঁচিয়া চাঁচিয়া চর্ব্বির ভিতর হইতে যাবতীয় ময়লা ও শিরাদি কর্কশ অংশ সকল বাছিয়া পরিষ্কার কর। পরে ঐ পরিষ্কৃত চাঁচনি সব একত্র পিণ্ডাকার করিয়া ঐ চর্ব্বি-পিণ্ড দলিয়া দলিয়া মোলায়েম কর।

চর্ব্বি পূর্বে গরম জলে ফেলিয়া গলাইয়া সসপেনে করিয়া কাপড়ে ছাকিয়া লইলে তাহার ময়লা ও কর্কশ অংশ সকল অনায়াসে সাফ হইয়া যায়। পরে জল ঠাণ্ডা হইয়া চর্ব্বি পুনঃ জমিয়া গেলে উহা জল হইতে উঠাইয়া দলিয়া মোলায়েম করিয়া লইলে সংক্ষেপে কার্য্য সিদ্ধি হয়।

এক্ষণে /৷৷০ আধ সেরটাক উৎকৃষ্ট ময়দা লইয়া তাহাতে কিঞ্চিৎ নুন ও baking powder মিশাও। মিষ্ট ক্রাষ্ট (crust) বা খোলা প্রস্তুত করিতে হইলে অবশ্য নুন মিশাইতে হইবে না। ক্রমে জল মিশাইয়া দলিয়া থাসিয়া পিষ্টি প্রস্তুত কর। অতঃপর এই পিষ্টি সম দুই ভাগে বিভক্ত করতঃ দুইটি বড় বড় লেটি পাকাইয়া বেলিয়া অপেক্ষাকৃত পুরু ও বৃহদাকার সম দুই খণ্ড পোলিকা প্রস্তুত কর। অতঃপর খাসীর চর্ব্বি-পিণ্ডও ঐরূপে বেলিয়া পিষ্টি-পোলিকাদ্বয় অপেক্ষা কিঞ্চিদূন পরিসরের একখণ্ড পোলিকা প্রস্তুত কর। এক্ষণে চাটু বা মসৃণ মার্ব্বেল পট্টের উপর একখণ্ড পিষ্টি-পোলিকা রাখিয়া তদুপরি চর্ব্বির পোলিকাটি রক্ষা কর এবং পুনঃ তদুপরি অপর পিষ্টি-পোলিকা খানি রাখ। উভয় পিষ্টি-পোলিকা যেন পরস্পর ধারে ধারে মিলিয়া যায় এবং তদপেক্ষা ক্ষুদ্র চর্ব্বি-পোলিকা যেন তদুভয় মধ্যে সম্পূর্ণ ভাবে ঢাকা পড়ে,—কোন দিক দিয়া যেন বাহির হইয়া না থাকে। এক্ষণে এই ত্রি-স্তর-পোলিকাকে একটু চাপিয়া বেল। ইহাতে পোলিকা তিন খণ্ড পরস্পর গায়ে গায়ে জমিয়া (জুড়িয়া) যাইবে ও আকারে আরও বৃহদায়তন হইবে। যতটা সম্ভব পাৎলা করিয়া বেলিয়া লইবে অথচ সাবধানে বেলিবে যেন কোন খানে পিষ্টি ফাটিয়া ভিতর হইতে চর্ব্বি বাহির হইয়া না পড়ে। পোলিকা যত পাৎলা করিয়া বেলিতে পারিবে ক্রাষ্টের 'পরৎ' বা 'দল' ও শেষ পর্য্যন্ত তত সুন্দর কাগজের ন্যায় পাৎলা পাৎলা texture বিশিষ্ট হইবে। অতঃপর এই সুবৃহৎ পোলিকা যোল পাটে ভাঁজ করতঃ পুনঃ বেলিয়া পাৎলা করিয়া লও (অবশ্য পোলিকা অতঃপর আর মণ্ডলাকার হইবে না)। অতঃপর ছুরির দ্বারা আবশ্যকানুযায়ী আকারে কাটিয়া লইয়া ইহা পাই (pie), প্যাটী (patty), টার্ট (tart) প্রভৃতি বিবিধ pastry-র ক্রাষ্ট (crust) রূপে ব্যবহার কর।

এই সকল বৈদেশিক pastry সাধারণতঃ ঘৃতে ভাজা হয় না,—উত্তপ্ত কন্দুতে (তন্দুরে) বা তেজালে রাখিয়া কন্দু-পক্ক (bake) করা হইয়া থাকে। কন্দু-পক্ক করিবার পূর্ব্বে ক্রাষ্টের উপর পক্ষীর ডিমের কুসুমের দ্বারা প্রলেপ দিয়া লইলে পাকে pas-try-র, বর্ণ সুন্দর স্বর্ণাভ হইয়া থাকে। বলা বাহুল্য এই কন্দু-পক্ক ক্রাষ্ট বা খোলা গরম গরম খাইতে হইবে নচেৎ ইহার লজ্জৎ নষ্ট হইয়া যাইবে।

দশম অধ্যায়

পুরিকা (পুরি)

'পূর' ভরা লুচিকে 'পুরি' বলা যাইতে পারে। অর্থাৎ উপযুক্ত ময়ান দিয়া মর্দ্দিত ও দলিত ময়দায় প্রস্তুত পোলিকার বা খোলার অভ্যন্তরে ঘৃত, মশলাদি পক্ক ও নোণতা

স্বাদবিশিষ্ট দাইল, আলু, ফুল-কোবি প্রভৃতি নিরামিষ অথবা মৎস্য, মাংসাদি আমিষ অথবা কোনও এক প্রকার মিষ্টস্বাদবিশিষ্ট পূর ভরিয়া মন্দ আঁচে ভাসা ঘৃতে ভাজিয়া কন্দু বা তেজালাদিতে (oven) কন্দুপক্ক করিয়া লইলে যে খাবার প্রস্তুত হইবে তাহাকে 'পূরিকা' বা 'পূরি' বলা যায়।

নোণতা ও মিষ্টস্বাদ ভেদে পূরিকে স্থূলতঃ দুই ভাগে বিভক্ত করা চলে ; যথা,—নিমকিপূরি এবং মিষ্টপূরি বা পেরাগী।

কচুরী, দাইল-পূরি ও শিঙ্গাড়াকে প্রধানতঃ নিমকি পূরি বলা হয়। সাদৃশ্য থাকাতে বৈদেশিক প্যাটী প্রভৃতিও এই অধ্যায় ভুক্ত হইবার যোগ্য।

কচুরী, দাইল-পূরি ও শিঙ্গাড়ার মধ্যে পার্থক্য খুব বেশী নহে, এমন কি অনেক স্থলে ইহারা পরস্পর প্রায় মিশিয়া গিয়াছে। কচুরীর প্রধান বিশেষত্ব (জান) ময়ানে ; —ময়দার ওজনের সিকি (কখনও বা ততোধিক) ঘৃত দ্বারা 'টোপা কচুরীতে' ময়ান দেওয়া হয়। কিন্তু অন্য প্রকার কচুরী, দাইল-পূরি বা শিঙ্গাড়াতে তাহার অর্দ্ধেক বা জোর তিন ছটাক ময়ান দিলেই চলিতে পারে। পূর সম্বন্ধেও সামান্য কিছু পার্থক্য লক্ষিত হয়, কচুরী বা দাইল-পূরিতে সাধারণতঃ দাইল ঘটিত বা মৎস্য-মাংসাদি ঘটিত কোনও এক প্রকার পূর দেওয়া হয় কিন্তু শিঙ্গাড়াতে সচরাচর আলু বা ফুল-কোবি প্রভৃতি ঘটিত কোনও এক প্রকার পূর দেওয়াই রীতি। 'টোপা' কচুরীর পোলিকা হাতে গড়া হয়, অপরবিধ কচুরী ও দাইল-পূরির লেটিতে খোল করিয়া পূর ভরিয়া পরে অল্পাধিক বেলিয়া মণ্ডলাকার করা হয়, সুতরাং এই কচুরীর সহিত দাইল-পূরির পার্থক্য নাই বলিলেই চলে। উভয়ে ময়ানও সমান পড়ে। অপর আর এক বিধ কচুরীর এবং সিঙ্গাড়ার পোলিকা পূর্ব্বে বেলিয়া প্রস্তুত করিয়া পশ্চাৎ তাহার অভ্যন্তরে পূর ভরিয়া জোড়ের মুখ আঙ্গুলে টিপিয়া মুড়িয়া মুড়িয়া আটকাইয়া দেওয়া হয়। এই শেষ প্রকারের কচুরী নাতিক্ষুদ্র দুই খণ্ড সমানাকার পিষ্টি-পোলিকার সমাবেশ ; একখানা নীচে রাখিয়া তদুপরি পূর সাজাইয়া অপর খানা দ্বারা পূর আচ্ছাদন করতঃ উভয় চাক্তির ধার এক সঙ্গে টিপিয়া জুড়িয়া পুনঃ জোড়ের মুখ আঙ্গুলের সাহায্যে মুড়িয়া মুড়িয়া দেওয়া হয়। শিঙ্গাড়ায় পোলিকা মণ্ডলাকারে বেলিয়া লইয়া ছুরির সাহায্যে মাঝখানে চিরিয়া দুই খণ্ডে বিভাগ করতঃ প্রতি খণ্ডে পাণের খিলির ন্যায় এক একটি ঠোঙ্গা বানাইয়া তাহার ভিতরে পূর ভরিয়া ধার টিপিয়া জুড়িয়া দিয়া পশ্চাৎ জোড়ার মুখ আঙ্গুলের সাহায্যে মুড়িয়া মুড়িয়া দেওয়া হয়। এই প্রকারের কচুরীর সহিত শিঙ্গাড়ার পার্থক্য খুব অল্পই, উভয়ের খোলা সমান ময়ানে একই ভাবে প্রস্তুত কেবল উভয়ের আকারেও পূরে কিছু পার্থক্য আছে। সুতরাং দেখা গেল, এক 'টোপা কচুরী' ব্যতীরেকে অপরবিধ কচুরীর সহিত দাইল-পূরী বা শিঙ্গাড়ার পার্থক্য বিশেষ গুরুতর

নহে। বস্তুতঃ বারাণসী অঞ্চলে সকল প্রকার নিমকি 'পূরি'কে 'কচুরী'ই বলা হইয়া থাকে।

এক্ষণে নিমকি পূরির পূর সম্বন্ধে কিছু বলিব। পূর স্থূলতঃ সিদ্ধ ও ভৃষ্ট ভেদে দুই ভাগে বিভক্ত। প্রথম, সিদ্ধপূর অতি সাদাসিধে রকমের। আলু, ফুলকোবি, দাইল প্রভৃতি জলে সিদ্ধ করিয়া ছোট ছোট খণ্ডে কুটিয়া বা পাটায় বাটিয়া লইয়া তৎসহ নুন ও মরিচ-গুড়াঁ বা শুক্না লঙ্কা বাটা মিশাইয়া লইলেই হইল। অথবা একটু গুরু করিতে হইলে, তৎসহ আরও জীরা বাটা ও গরম মশল্লা বাটা কিম্বা জীরাদি কাটখোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া ছাকিয়া লইয়া তাহা মিশান। দ্বিতীয়, ভৃষ্ট পূর, ইহা একটু জটিল, ইহাও আবার মোটামুটি দুই ভাগে বিভক্ত ; প্রথম, ছোলাদি দাইলের ছাতু প্রস্তুত করিয়া তৎসহ কাটখোলায় ভাজা জীরা-মরিচাদির ছাঁকা গুঁড়া জল দিয়া মিশান ; দ্বিতীয়, কড়ায়ে ঘৃত উঠাইয়া তাহাতে জীরা, তেজপাতা ও শুক্না লঙ্কা ফোড়ন দিয়া তাহাতে খণ্ডীকৃত সিদ্ধ আলু, ফুলকোবি প্রভৃতি অথবা ভিজান দাইল বাটাদি ছাড়িয়া উত্তমরূপে আংসাইয়া লইয়া জল দিয়া সিদ্ধ করতঃ তাহাতে লঙ্কা ও জীরা-মরিচ বাটা মিশাইয়া শুকাইয়া নামান ও পরে তাহাতে কিঞ্চিৎ গরমমশল্লা বাটা যোগ। অর্থাৎ 'শুষ্ক-কালিয়া'র পাকে পূর রাঁধা। মৎস্য-মাংসাদির পূর অবশ্য এই শেষোক্ত বিধানে রাঁধিতে হইবে, কিন্তু মাছ রাঁধিবার কালে ভাঙ্গিয়া দিবে এবং মাংস পূর্ব্বে বা কষান পর মিহি কিমা করিয়া লইয়া রাঁধিবে। আমিষ পূরে অবশ্য পূর্ব্বে পেঁয়াজ রশুন ফোড়ন ও পশ্চাৎ হলুদ ও আদা বাটা যোগ করিতে পার।

তার পর পূরি ভাজা। জ্বালে ঘি অধিক তাতিলে তাহাতে পূরি ছাড়িলে উপরে তাতিয়া লাল্চে বা তামাটে হইয়া যাইবে এবং গায়ে ছোট ছোট ফোস্কা উঠিবে অথচ ভিতরে ময়দা কাঁচা রহিয়া যাইবে। আবার কম তপ্ত ঘৃতে ছাড়িলে পূরি 'ঘৃত পেচপেচে' হইবে। এই নিমিত্ত ঘৃত জ্বালে তাতাইয়া লইয়া কড়াই জ্বাল হইতে নামাইয়া লইয়া তাহাতে পূরি ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজিলে আর সে আশঙ্কা থাকে না। যখন ঘৃত শীতল হইয়া আসিবে তখন পুনঃ কড়াই জ্বালে উঠাইয়া আবার ঘৃত তাতাইয়া লইয়া নামাইবে। এইরূপে ক্রমে মধ্যম বা মন্দ আঁচে পূরি ভাজিবে।

কচুরীর ও শিঙ্গাড়ার পিষ্টিতে কিঞ্চিৎ নুন ও কালজীরা যোগ করিয়া লওয়া যায়।

১। লেটি, খাস্তা বা টোপা কচুরী

উৎকৃষ্ট ময়দায় সেরকড়া কম বেশী /।০ এক পোয়া (দেড় পোয়া পর্য্যন্তও ময়ান দেওয়া যাইতে পারে) ঘি ময়ান দিয়া উত্তমরূপে দুই হাতে মর্দ্দিত করিয়া তৎসহ কিছু নুন কালজীরা ও লেবুর রস মিশাও। পরে ক্রমে জল দিয়া খুব থাসিয়া মোলায়েম করিয়া মাখ। ভিতরে কোন অংশ যেন শক্ত না থাকে, তাহা হইলে কচুরী ভাজিবার

কালে ফাটিয়া যাইবে। তৎপর পিষ্টি হাতে পাকাইয়া লম্বা পাশ-বালিশাকার করিয়া লইয়া তাহা হইতে আধ হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া লেচী গড়। লেচী বাম হাতের তেলোতে রাখিয়া দাহিন হাতের বুড়া আঙ্গুলে টিপিয়া মাঝখানে খোল কর। খোলে পূর ভর। এখন দাহিন হাতের বুড়া আঙ্গুলে খোলের তলার পূর চাপিয়া ধরিয়া বাম হাতের তেলো ক্রমে সঙ্কোচ করিয়া খোলের মুখ বন্ধ করিয়া ফেল এবং দাহিন হাতের বুড়া আঙ্গুল ও তর্জ্জনীর দ্বারা জোড়ের মুখ টিপিয়া পাকাইয়া আঁটিয়া দাও। তৎপর উভয় হস্তের তেলোতে চাপিয়া গোলাকার গুটিকাটি চেপ্টা লেটির আকার করিয়া লও। ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজ।

ঘি আগুণে তাতাইয়া লইয়া কড়াই শুদ্ধ নামাইয়া লইয়া তাহাতে কচুরীর লেটি ছাড়িবে। ভাজিতে ভাজিতে ঘৃতের তাপ মন্দ হইয়া আসিলে পুনরায় কড়াই উনানে চাপাইয়া ঘি তাতাইয়া লইবে এবং তাতিলে পুনরায় কড়াই উনান হইতে নামাইয়া লইবে। এইরূপে ঘৃতের তাপ অতিরিক্ত বৃদ্ধি হইতে না দিয়া মধ্যম আঁচে ধীরে ধীরে কচুরীগুলি ভাজিয়া লইবে। অতিরিক্ত বা উত্তপ্ত ঘৃতে কচুরী ভাজিলে উপরে কাল্চে বা তামাটে হইয়া যাইবে ও খোলার গায়ে ছোট ছোট ফোস্কা উঠিবে অথচ ভিতরে ময়দা কাঁচা থাকিয়া যাইবে। এই নিমিত্ত কচুরী, দাইল-পূরী ও শিঙ্গাড়া প্রভৃতি পিষ্টি রচিত তামাম 'খাবার' ভাজিবার সময় ঘৃতের তাপের প্রতি তীক্ষ্ণ দৃষ্টি রাখা আবশ্যক —যেন ঘৃত অতিরিক্ত না তাতে অথবা তাহার তাতও নেহাৎ মন্দ না হয়। ময়নাধিক্য বশতঃ এই লেটি-কচুরী ভাজিলে সুন্দর খাস্তা অর্থাৎ ভঙ্গুর হয় বলিয়া ইহাকে 'খাস্তা কচুরী' ও দেখিতে টোপা টোপা হয় বলিয়া ইহাকে 'টোপা কচুরী' বলা হয়।

সচরাচর বুটের ছাতুর দ্বারা এই টোপা কচুরীর পূর দেওয়া হইয়া থাকে। পরিষ্কৃত বুটের ছাতু লইয়া তৎসহ কাঁচা বাটা কিম্বা কাট খোলায় ভাজা লঙ্কা, জীরা-মরিচের গুঁড়া, নুন ও গরমমশল্লার গুঁড়া মিশাও। একটু জল দিয়া শক্ত করিয়া মাখিয়া লও। ইচ্ছা করিলে এই কচুরীতে কলাই শুঁটি, মৎস্য, মাংস প্রভৃতি দ্বারাও পূর দিতে পার।

২। বেলা বা চাকি-কচুরী বা দাইল-পুরি

ময়দায় সেরকড়া আধ পোয়া হইতে তিন ছটাক হিসাবে ঘৃত ময়ান দিয়া মর্দ্দিত কর। পরে জল দিয়া উত্তম রূপে দলিয়া থাসিয়া মাখিয়া পিষ্টি প্রস্তুত কর। পিষ্টির এক হইতে দেড় ছটাক মত ওজনের এক একটি লেটি কাটিয়া বেলিয়া বা হাতে টিপিয়া তিন ইঞ্চি মত চৌড়া ও আধ ইঞ্চি মত পুরু পোলিকা বানাও। এই পোলিকার খুরি করিয়া তাহার অভ্যন্তরে নিম্নলিখিত যে কোন এক প্রকার পূর ভরিয়া লেটি কচুরী প্রস্তুতের রীতি অনুসারে পোলিকার খুরির ধার গুটাইয়া লইয়া অভ্যন্তরে পূর আবদ্ধ

করতঃ মুখ টিপিয়া আঁটিয়া দাও। অতঃপর এই পূরক লেটিগুলি চাটুর উপর রাখিয়া আবশ্যকমত পরিসর করিয়া মণ্ডলাকারে বেলিয়া লও। সাধারণতঃ এই পূরক পোলিকাগুলি পরিসরে ৩ হইতে ৬ ইঞ্চি পরিমিত এবং পুরুত্বে সিকি ইঞ্চি পরিমিত হইয়া থাকে। 'রাধা বল্লভী পূরি' ইহাপেক্ষাও বৃহত্তর করিয়া বেলা হইয়া থাকে। পূরক-পোলিকা সাবধানে বেলিবে যেন পিষ্টি ফাটিয়া বা ভাঙ্গিয়া গিয়া ভিতর হইতে পুর বাহির হইয়া না পড়ে। অতঃপর ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মধ্যম বা মন্দ আঁচে ধীরে ধীরে ভাজিয়া লও। এই কচুরী ভাজিয়া একখানার উপর আর একখানা রাখিয়া স্তূপাকার করিয়া কিছুক্ষণ ঢাকিয়া রাখিলে বেশ মোলায়েম হইবে।

অতএব দেখা যাইতেছে, 'বেলা বা চাকি কচুরী'র সহিত 'দাইলপূরি'র বস্তুতঃ কোন পার্থক্য নাই। পার্থক্য যদি কিছু থাকে তাহা পূরে। অর্থাৎ দাইলের দ্বারা প্রস্তুত পুর ভরিলে তাহাকে 'দাইল-পূরী' বলা হয় এবং অপরবিধ নিরামিষ কিম্বা আমিষ পুর ভরিলে তাহাকে 'কচুরী' বলা হইয়া থাকে।

ক। বুটের দাইলের পুর

(১) সিদ্ধ,—বুটের (ছোলার) দাইল জলে সিদ্ধ করিয়া লও। পাটায় আধকচড়া করিয়া বাট। কাঁচা-ঝাল-বাটা বা ভাজা-ঝালের গুঁড়া (জীরা-মরিচ+তেজপাতা+লঙ্কা) ও নুন মিশাও। ইচ্ছা করিলে সম্বারা দিয়া লইতেও পার।

মটর ও মুগ দাইলের সিদ্ধ-পুর এই প্রকারে প্রস্তুত করিতে পার।

(২) ভৃষ্ট,—বুটের (ছোলার) দাইল ৮।১০ ঘন্টা মত জলে ভিজাইয়া রাখ। পাটায় আধ কচড়া করিয়া বাট। ঘৃতে সা-জীরা লঙ্কা ও তেজপাতা ফোড়ন দিয়া ছাড়। আংসাও। কাঁচা-ঝাল-বাটা বা ভাজা-ঝালের গুঁড়া ও নুন, (হলুদ) মিশাও। অল্প জলে সিদ্ধ কর। শুকাইয়া ঝুরঝুরে গোছ করিয়া নামাও। ইচ্ছা করিলে একটু অম্লরস, আদাবাটা ও গরমমশলা বাটা মিশাইতে পার। পোড়া তেজপাতা ও লঙ্কা যত্নে বাছিয়া ফেলিবে।

মটর ও মুগ দাইলের ভৃষ্ট পুর এই প্রকারে প্রস্তুত করিতে পার।

খ। কাঁচা মাষ দাইলের পুর

(১) সাদাসিধা—মাষ দাইল ৮। ১০ ঘন্টা মত জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পাটার আধ-কচড়া করিয়া বাট। বাটা-ঝাল (জীরা-মরিচ, মৌরি ও লঙ্কা), নুন হিঙ-জল ও আদা বাটা মিশাও।

(২) ভৃষ্ট,—মাষদাইল ৮। ১০ ঘন্টা মত জলে ভিজাইয়া রাখিয়া আধ-কচড়া করিয়া বাটিয়া লও। বলা বাহুল্য তৎপূর্ব্বে কলায়ের খোসা উঠাইয়া পরিষ্কার করিয়া লইবে। ঘৃতে জীরা, মৌরি, লঙ্কা, তেজপাতা ও হিঙ্গ ফোড়ন দিয়া মাষ-পিটি ছাড়।

আংসাও। সাবধান, অধিক আংসাইলে মাষ দাইল চিমড়াপানা হইয়া যায় স্মরণ রাখিও। বাটাঝাল অথবা ভাজা ঝালের গুঁড়া ও নুন মিশাও। ঈষৎ জল দাও। নাড়। জল শুকাইয়া গেলে নামাও। আদাবাটা মিশাও। এই পূর অধিক শুকাইয়া লইও না।

মাষ-দাইলের পূরে প্রস্তুত বৃহদাকার পূরীকে 'রাধাবল্লভী পূরি' এবং অপেক্ষাকৃত ক্ষুদ্রাকার পূরিকে 'হিঙ্গের কচুরী' বলা হয়। মুর্শিদাবাদ কাঁদি রাজবংশের কুলদেবতা শ্রীশ্রী রাধাবল্লভ জীউর ভোগে এই পূরি নিত্য দেয় বলিয়া ইহার নাম 'রাধাবল্লভী পূরি' হইয়াছে।

গ। কলাই শুঁটির পূর

(১) কলাই শুঁটির দানা ছাড়াইয়া লইয়া আধ-কচড়া বা মিহি করিয়া পাটায় বাটিয়া লও। ইহা আর ভিজাইয়া রাখিবার কিম্বা সিদ্ধ করিয়া লইবার প্রয়োজন করে না। ঘৃতে সা-জীরা (বা জীরা) লঙ্কা ও তেজপাতা ফোড়ন দিয়া পিটি ছাড়। আংসাও। সাবধান, অধিক আংসাইলে চিমড়া হইবে। কাঁচা-ঝাল-বাটা (জীরা-মরিচ+লঙ্কা) কিম্বা ভাজা-ঝালের গুঁড়া ও নুন মিশাও। অল্প জল দাও। নাড়। সিদ্ধ হইয়া জল শুকাইয়া গেলে নামাও। বলা বাহুল্য পূর ভরিবার পূর্ব্বে পোড়া লঙ্কা ও তেজপাতা যত্নে বাছিয়া ফেলিবে।

(২) কলাইশুটির দানা খুব কচি হইলে তাহা আর বাটিয়া লইবে না। ঘৃতে সা-জীরা (বা জীরা), তেজপাতা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া গোটাই তাহা ছাড়। অল্প আংসাইয়া লইয়া অল্প জল দাও। নুন মিশাও। জল শুকাইলে নামাও।

ঘ। সিদ্ধ-আলুর পূর

(১) আলু জলে সিদ্ধ করিয়া চোঁচা ছাড়াইয়া উত্তমরূপে হাতে চট্‌কাইয়া বা পাটায় বাটিয়া লও। নুন ও লঙ্কা বাটা বা মরিচ গুঁড়া মিশাও।

এতৎ সহ আরও হিঙ, বারাণসের গরমমশল্লা ও আমচূর ('বরেন্দ্র রন্ধন' ১৩৮ পৃষ্ঠা দ্রষ্টব্য) মিশাইয়া জাওন মিশান পিষ্টির খুরিয়াতে ভরিয়া ভাজিলে তাহাকে বারাণসীতে 'সমসা' কহিয়া থাকে।

(২) ঘৃতে জীরা, তেজপাতা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া চটকান বা বাটা সিদ্ধআলু ছাড়। অংসাও। কাঁচা বাটা ঝাল জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। নাড়। শুকাইয়া নামাও। পোড়া তেজপাতা ও লঙ্কা যত্নে বাছিয়া ফেলিবে।

ঙ। পেঁয়াজ

ঘৃতে পেঁয়াজ লাল্‌চে অথচ মোলায়েম করিয়া ভাজিয়া শুধু তদ্দ্বারাও পূর দেওয়া যাইতে পারে।

চ। চিঙড়ী মাছের পুর

(১) কুচা চিঙড়ী,—কুচা চিঙড়ী গোটা রাখিয়া কুটিয়া সাফ করিয়া লও। নুন, হলুদ মাখ। ঘৃতে বা তেলে কষাইয়া রাখ। এক্ষণে দেড়া বা সমপরিমিত পেঁয়াজ চাকা চাকা করিয়া কুটিয়া লও। ঘৃতে শুক্না লঙ্কা, (জীরা বা সা-জীরা ও তেজপাতা) ফোড়ন দিয়া পেঁয়াজ কুচা ছাড়। কষাও। পেঁয়াজ বেশ মোলায়েম হইয়া আসিলে অথচ লাল্‌চে ও মুচমুচে হওয়ার পূর্ব্বে, কাঁচা বাটা ঝাল সহ জল দাও। ফুটিলে চিঙড়ী মাছ ছাড়। (ইচ্ছা করিলে জলের পরিবর্ত্তে নারিকেল দুগ্ধ দিতে পার)। প্রয়োজন বোধ করিলে আরও কিছু নুন হলুদ মিশাইবে। জল শুকাইয়া পূর বেশ নস্‌নসে গোছ হইলে নামাও।

(২) বড় চিঙড়ী,—মাথার দিক বাদ দিয়া কেবল ন্যাজার দিকটা অর্থাৎ শস্যটুকু মাত্র লও। ডুমা ডুমা করিয়া কুট। নুন হলুদ মাখিয়া ঘৃতে বা তেলে কষাইয়া লও। কষান মাছ রুচী অনুসারে মোটা বা মিহি করিয়া কিমা কর কিম্বা পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। ঘৃতে জীরা বা সা-জীরা তেজপাতা, লঙ্কা ও গরম মশল্লা ফোড়ন দাও। ইচ্ছা হইলে এই সঙ্গে কিছু পেঁয়াজ কুচা ও রশুনও ফোড়ন দিতে পার। জলে বাটা-ঝাল (জীরা-মরিচ+লঙ্কা+হলুদ) গুলিয়া ঢালিয়া দাও। ফুটিলে কিমা বা বাটা মাছ ছাড়। যেটুকু জল দিলে কিমা মাছ সিদ্ধ হইবে হিসাব করিয়া কেবল সেইটুকু দিবে, অতিরিক্ত দিবে না। অম্লস্বাদ করিতে ইচ্ছা হইলে অতঃপর তেঁতুল গোলা বা আমের ভিনিগার-চাটনি ('বরেন্দ্র রন্ধন' ১৯০ পৃ. দেখ) কিমা করিয়া মিশাইবে। অথবা মিহি নারিকেল কুড়া এবং নারিকেল দুগ্ধ মিশাইয়া মালাই স্বাদবিশিষ্ট করিতে পার। কিছু নুন (আবশ্যক বোধ করিলে) ও কিছু চিনি এবং কিছু ভৃষ্ট কিসমিস মিশাও। জল শুকাইয়া বেশ নসনেস গোছ হইলে নামাইয়া আদাবাটা ও গরমমশল্লা বাটা মিশাও। পোড়া তেজপাতা, লঙ্কা ও গরমমশল্লাদি বাছিয়া ফেল।

ছ। রোহিতাদি মোটা মাছের পূর

(১) রুই, কাৎলা, কালবাউস, মৃগেল প্রভৃতি মোটা মাছ খণ্ড খণ্ড করিয়া কুটিয়া আবশ্যক মত লও। নুন হলুদ মাখিয়া তপ্ত তেলে কষাইয়া লইয়া ভাঙ্গিয়া সাবধানে কাঁটা বাছিয়া ফেল। 'বড় চিঙড়ী' মাছের পূরের ন্যায় পাক করিয়া পূর প্রস্তুত কর।

(২) রুই, বাউস প্রভৃতি মাছের 'ভাঙ্গা' দিয়া (বরেন্দ্র রন্ধন ১০৮ পৃঃ দেখ।) পূর দিতে পার। অবশ্য তাহা হইতে পোড়া মশল্লাদি ও কাঁটা-কুটি সব বাছিয়া ফেলিবে।

জ। সার্ডিন মাছের পুর

টিনের (canned) সার্ডিন (sardine বা Pilchard) মাছ লইয়া কাঁটাদি বাছিয়া

ফেলিয়া গোলমরিচের গুঁড়া বা টবাস্কো সস্ (Tabasco siuce) ও রাইর গুঁড়াসহ মাছ ভাঙ্গিয়া মাখিয়া বা একেবারে চট্‌কাইয়া লও। ইহাতে নুন ও তৈল দেওয়াই থাকে সুতরাং তাহা আর যোগ করিতে হইবে না। ইহা পূর্ব্বেই পক্ক থাকাতে আর পাক করিয়াও লইতে হইবে না।

ঝ। মাংসের পুর

(১) পাঁটা, মেষ প্রভৃতির মাংস-খণ্ড লইয়া অমনি কাঁচা বা পূর্ব্বে ঘৃতে কষাইয়া লইয়া মিহি কিমা কর। উপরিউক্ত 'বড় চিঙড়ী' মাছের পূরের ন্যায় পাক করিয়া পূর প্রস্তুত কর। কাঁচা কিমা মাংস লইলে ফোড়ন দেওয়া পর ঘৃতে ছাড়িয়া আংসাইয়া পশ্চাৎ বাটা-ঝাল-গোলা জল দিবে।

(২) বৈদেশিক কোন এক প্রকারের পটেড মিট (potted meet) অমনি সুন্দর পূররূপে ব্যবহৃত হইতে পারে।

ঞ। পক্ষীর ডিমের পূর

শক্ত-সিদ্ধ পক্ষী-ডিমের কুসুম (হরিদ্রাংশ) লও। নুন, সা-মরিচ ও রাই সরিষার (Mustard) গুঁড়া তৎসহ মিশাও।

ট। ঘন্টের পূর

আমিষ বা নিরামিষ কোন এক প্রকার (বিশেষতঃ মোচার ও ইঁচড়ের) পছন্দ সহি 'ঘন্টের' দ্বারা পূর দিতে পার।

৩। জোড়া-পোলিকা কচুরী

ময়দায় সেরকড়া আধ পোয়া হইতে তিন ছটাক ঘৃত ময়ান দিয়া মর্দ্দিত কর। পরে ক্রমে জল দিয়া দলিয়া থাসিয়া মাখ। পিটিতে ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র লেটি কাটিয়া বেলিয়া পাৎলা ২।২।০ ইঞ্চি পরিমিত পোলিকা বানাও। এক জোড়া সমপরিমিত পরিসর পোলিকা লইয়া একখানা নিচে রাখিয়া তদুপরি উপরিলিখিত যে কোন এক প্রকার পূর রাখ। 'অপর পোলিকাখানা দ্বারা পূর আচ্ছাদন করতঃ উভয় পোলিকার প্রান্ত (ধার) আঙ্গুলে টিপিয়া জুড়িয়া দাও। জোড়ের মুখ আঙ্গুলে করিয়া মুড়িয়া মুড়িয়া দাও। ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মধ্যম বা মন্দ আঁচে ধীরে ধীরে ভাজিয়া তুল।

৪। শিঙ্গাড়া

(১) ময়দায় সেরকড়া আধ পোয়া হইতে তিন ছটাক ঘৃত ময়ান দিয়া মর্দ্দিত কর।

পরে ক্রমে জল দিয়া দলিয়া থাসিয়া মাখ। ইচ্ছা করিলে কিঞ্চিৎ নুন ও কালজীরা মিশাইয়া লইতে পার। পিষ্টিতে এক ছটাক মত ওজনের এক একটি লেটি কাটিয়া তাহা পাৎলা লুচির ন্যায় মণ্ডলাকারে বেল। ছুরির দ্বারা পোলিকা অর্দ্ধেক করিয়া কাট। অর্দ্ধ মণ্ডলাকার পোলিকা লইয়া পানের খিলির আকারে ঠোঙ্গা প্রস্তুত কর। নিম্নের লিখিত মত কোন এক প্রকারের পূর লইয়া ঠোঙ্গায় ভর। ঠোঙ্গার মুখের কিনারা একত্র করিয়া আঙ্গুলে টিপিয়া জুড়িয়া দাও। জোড়ের মুখ মুড়িয়া মুড়িয়া দাও। ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মধ্যম বা মন্দ আঁচে ধীরে ধীরে ভাজিয়া তুল। পাঠক পাঠিকা লক্ষ্য করিবেন, উপরি লিখিত জোড়-পোলিকার কচুরীর সহিত শিঙ্গাড়ার বস্তুতঃ কোনই পার্থক্য নাই। আছে কেবল বাহ্যিক আকারে এবং আভ্যান্তরিক পূরে। তাহাও বস্তুতঃ কাল্পনিক।

(২) মণ্ডলাকার পোলিকা ছুরি দিয়া আধাআধি ভাবে কাটিয়া পানীফলের আকারে না গড়িয়া তদুপরি পূর রাখিয়া ভাঁজাইয়া দো-পাট্টা করতঃ অভ্যন্তরে পূর আচ্ছাদন করিয়া ধার আঙ্গুলে টিপিয়া জুড়িয়া ও তৎপর মুড়িয়া মুড়িয়া দিলেও চলিবে।

ক। আলুর পূর

(১) আলু সিদ্ধ করিয়া চোঁচা রাখিয়া বা ছাড়াইয়া ডুমাকারে কুটিয়া লও। শুধু নুন ও মরিচ (বা সা-মরিচ) গুঁড়া মাখ।

(২) সিদ্ধ আলু ডুমাকারে কুটিয়া তৎসহ নুন, ভাজা-ঝালের (জীরা-মরচি+লঙ্কা+ তেজপাতা) গুঁড়া এবং আরও গরম মশল্লার গুঁড়া মিশাইয়া লইতে পার। ইচ্ছা করিলে এতৎসহ আরও বারাণসের আমচুর মিশাইয়া অম্লস্বাদ বিশিষ্ট করিয়া লইতে পার।

(৩) আলুর চোঁচা বিনাইয়া ডুমাকারে কুটিয়া লও। ঘৃতে সা-জীরা, তেজপাতা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া আলু ছাড়। আংসাও। নুন ও কাঁচা ঝাল বাটা (জীরা-মরিচ+লঙ্কা) জলে গুলিয়া ঢালিয়া দাও। আলু সিদ্ধ হইয়া জল শুকাইয়া গেলে নামাও। ইচ্ছা করিলে নামাইয়া একটু গরম মশল্লা বাটা মিশাইতে পার।

খ। ফুল-কোবির পূর

(১) ফুল-কোবি ছোট ছোট করিয়া কুটিয়া লইয়া জলে সিদ্ধ কর। জল গালিয়া ফেলিয়া তৎসহ শুধু নুন ও মরিচ গুঁড়া মিশাও। অথবা নুন, ভাজা ঝালের গুঁড়া ও গরম মশল্লার গুঁড়া মিশাও।

(২) (বৈদেশিক),—ফুল-কোবি, সালগম, সেলেরি, এস্‌পারে গাসের ডগা প্রভৃতি ছোট ডুমাকারে কুটিয়া লইয়া সস্ ব্লাঞ্চে (Sauce Blanche) সিদ্ধ কর। কিছু পারমেসান চিজের গুঁড়া (Parmessan cheese) মিশাইয়া লও।

(৩) ফুল-কোবি ছোট ছোট করিয়া ডুমাকারে কুটিয়া লও। ঘৃতে সা-জীরা, তেজপাতা ও লঙ্কা ফোড়ন দিয়া কোবি ছাড়। আংসাও। জলে বাটা ঝাল গুলিয়া ঢালিয়া দাও। নুন ও একটু চিনি মিশাও। ইচ্ছা করিলে দুটো ভাজা কিসমিসও মিশাইতে পার। জল শুকাইয়া গেলে নামাইয়া গরমমশল্লা বাটা মিশাও। ফুল-কোবিব সহিত আলু ডুমাকারে কুটিয়া মিশাইয়া লইতে পার। পোড়া তেজপাতা ও লঙ্কা যত্নে বাছিয়া ফেলিবে।

সালগম প্রভৃতির দ্বারাও এই প্রকারে পূর প্রস্তুত করিতে পার।

গ। চিঙড়ী মাছের পূর

বেলা-কচুরী শীর্ষক প্রবন্ধে লিখিত হইয়াছে। শিঙ্গাড়াতে অন্যবিধ মাছের পূরও দেওয়া হইয়া থাকে।

৫। প্যাটী (Patty) (বৈদেশিক)

প্যাটীকে বৈদেশিক কচুরী বলা যাইতে পারে। 'লুচি' অধ্যায়ে বর্ণিত মত Puff paste প্রস্তুত কর। টিনের বিবিধ প্রকারের প্যাটীপেন (Patty pan) নামক খুরিতে ঐ পফ্-পেষ্ট বা পাইক্রাষ্ট (Pie-crust) দ্বারা আস্তর (lining) দিয়া মধ্যে বেলা কচুরী বা শিঙ্গাড়া শীর্ষক প্রবন্ধে লিখিত কোনও একরকম পূর দিয়া উপরে খুরির জোঁখায় কর্ত্তিত অপর একখণ্ড পাইক্রাষ্ট বসাইয়া দিয়া আঙ্গুলে টিপিয়া নীচের ক্রাষ্টের সহিত জুড়িয়া দাও। ইচ্ছা করিলে আরও পাইক্রাষ্ট লইয়া আবশ্যক মত সরু আধ ইঞ্চি চৌড়া ফিতার আকারে ছুরি দিয়া কাটিয়া লইয়া তাহাতে নক্সা কাটিয়া জোড়ের মুখে অথবা অন্যত্র বসাইয়া দিয়া ক্রাষ্টের শোভা বর্দ্ধন করিতে পার। অথবা ২নং শিঙ্গাড়া প্রভৃতির আকারেও খোলা গড়িতে পার। উপরে ডিম্বের কুসুমের দ্বারা প্রলেপ দিয়া লইয়া তন্দুরে বা তেজালে বেক (bake) বা কন্দুপাক কর। উপরে ডিম্বের প্রলেপ দিয়া বেক করিলে ক্রাষ্টের বর্ণ সুন্দর স্বর্ণাভ হইবে।

খ। মিষ্ট-পূরি বা পেরাগী

পোলিকা-কচুরী বা শিঙ্গাড়ার ন্যায় ময়দায় সেরকড়া ।৶০ হইতে ।৷৶০ ঘৃতের ময়ান দিয়া মাখিয়া লইয়া পিষ্টিতে তদ্রূপ পোলিকা প্রস্তুত করিয়া তাহার অভ্যন্তরে নিম্নলিখিত মত কোন একপ্রকার মিষ্টপূর দিয়া ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাঁজিয়া লইলে ও তৎপর ইচ্ছা করিলে আরও ঘন সাফ চিনির সেরায় জ্বাল দিয়া পূরী 'আঁশাইয়া' লইলে মিষ্ট-পূরি প্রস্তুত হইবে।

ইচ্ছা করিলে খোলা টোপা কচুরীর খোলার ন্যায় হাতে টিপিয়া বানাইয়া লইয়াও

পেরাগী প্রস্তুত করিতে পার। কিন্তু বলা বাহুল্য পিষ্টিতে নুন ও কালজিরা মিশাইবে না।

ক্ষীরসা, নারিকেল-ক্ষীরসা তাল-ক্ষীরসা, নারিকেল বা তিলের ছাঁই (তিল-খাঁড়), কোন এক প্রকারের মোরব্বা, সন্দেশ, হালুয়া, বরফী বা পায়সান্ন (পরমান্ন) এবং বৈদেশিক কাষ্টার্ড, জাম, জেলি, মারমালেড, ফ্রেঞ্জিপেন প্রভৃতি দ্বারা মিষ্ট-পূরিতে পূর দিতে পার। পূর ভেদে পেরাগীর নামকরণও পৃথক্ পৃথক্ করা যাইতে পারে।

সাফ দানাদার চিনির সিরা ঘন দো-আঁশ করিয়া তাহাতে পেরাগীগুলি ফেলিয়া জ্বাল দিয়া শুষ্ক করিয়া আঁশাইয়া লইবে, তবে মুচমুচে থাকিবে।

১। পূর-কান্তি

(১) নারিকেল-কুড়া সহ দুধ কড়ায়ে উঠাইয়া বাতাসা বা খেজুর গুড়ের সহিত জ্বাল দিয়া ঘন করিয়া 'নারিকেল-ক্ষীরসা' প্রস্তুত কর। বড় এলাচী চূর্ণ ও ঈষৎ কর্পূর মিশাইয়া সুবাসিত কর। ইচ্ছা হইলে কিস্‌মিস্ (গোটা বা বাটা) মিশাইতে পার। ইহাই হইল পূর। নারিকেলের পরিবর্ত্তে বাদাম বাটা বা পেস্তা বাটা ব্যবহার করিতে পার। এক্ষণে ময়দায় সেরকড়া ।৵০ আধ পোয়া ঘৃত ময়ান দিয়া মর্দ্দিত কর। ক্রমে জল দিয়া দলিয়া মাখিয়া লও। পিটির আধ ছটাক মত ওজনের এক একটি লেটি কাটিয়া তাহাতে ২-৩ ইঞ্চি পরিসর পাৎলা পোলিকা বেলিয়া লও। একখানা পোলিকা নীচে রাখিয়া তদুপরি পূর রাখিয়া অপর একখানা দিয়া আচ্ছাদন কর। উভয় পোলিকার ধার এক সঙ্গে টিপিয়া জুড়িয়া দিয়া মুড়িয়া মুড়িয়া দাও।

(২) অথবা পিষ্টিতে অপেক্ষাকৃত বড় বড় লেটি কাটিয়া তাহা পাৎলা লুচির আকারে বেলিয়া লইয়া তাহার মাঝখানে পূর রাখিয়া ভাঁজাইয়া দো-পাট্টা করতঃ টিপিয়া ধার জুড়িয়া দিয়া মুড়িয়া মুড়িয়া দাও। ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মধ্যম আঁচে ভাজিয়া তুলিয়া ঘন সাফ চিনির সেরায় জ্বাল দিয়া আঁশাইয়া লও।

নারিকেল-ক্ষীরসা ব্যতীত অপর কোন প্রকার ক্ষীরসা, মোরব্বা, নারিকেল বা তিলের ছাঁই, সন্দেশ, হালুয়া, বরফী কিম্বা পায়সান্ন অথবা বৈদেশিক জাম, জেলি, মারমালেড, ফ্রেঞ্জিপেন প্রভৃতি দ্বারা পূর দিতে পার।

পূর-কান্তিকে কেহ কেহ শুধু 'পেরাগী'ও কহিয়া থাকেন।

২। 'মনোমোহিনী খিলি' (হালি)

উপরোক্তভাবে ময়দার পিষ্টি প্রস্তুত করিয়া ও তাহার লেটিতে মণ্ডলাকারে পাৎলা পোলিকা বেলিয়া তাহা আধাআধি ভাবে ছুরি দিয়া কাটিয়া লইয়া তদ্দ্বারা পানের খিলির আকারে ঠোঙ্গা প্রস্তুত করতঃ ভিতরে উপরি লিখিত মত কোন একপ্রকার পূর

ভরিয়া পানের খিলির ন্যায় উপরে একটি লবঙ্গ বিঁধিয়া মুখ বন্ধ করিয়া দিয়া ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মধ্যম আঁচে ভাজিয়া লও। ইহাকে আর চিনির সেরায় ফেলিয়া আঁশাইবার প্রয়োজন নাই।

৩। 'লবঙ্গ লতিকা' (হালি)

ইহার প্রস্তুত প্রণালী ঐ একই প্রকার ; কেবল মণ্ডলাকারে বেলিত পোলিকার উপর মাঝখানে পূর রাখিয়া চারিদিক হইতে পোলিকার প্রান্তভাগ তুলিয়া লইয়া পূরের উপর ভাঁজ করিয়া ফেলিয়া তদুপরি জোড়ের মুখে গোটা চারেক লবঙ্গ বিঁধিয়া আটকাইয়া দাও। ইহা দেখিতে পুঁটুলির আকার হইবে। অতঃপর ঘৃতে ভাজিয়া লও। ইহাও আর চিনির সেরায় ফেলিয়া আঁশাইতে হইবে না।

৪। 'এম্প্রেস গজা' (হালি)

টোপা কচুরী অথবা চৌকা গজার নিয়মে পিষ্টি প্রস্তুত করিয়া লেচিতে টোপা কচুরীর ন্যায় খোল করিয়া তন্মধ্যে উপরিলিখিত কোন একপ্রকারের মিষ্টপূর ভরিয়া ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মধ্যম আঁচে ভাজিয়া তুল। ঘন সাফ চিনির সেরায় জ্বাল দিয়া আঁশাইয়া লও।

একাদশ অধ্যায়

শষ্কুলী (শাঁউলী)

"তিল তণ্ডুল মাষ মিশ্রিত (ভৃষ্ট) যবাগুঃ"—ইতি শব্দ চন্দ্রিকা।

জলে সিক্ত বা সিদ্ধ বিশেষ বিশেষ কন্দ-শস্যাদির বা তৎবিকারের পঙ্কে বা জাউয়ে (যবাগুতে) আবশ্যক মত আকারে প্রস্তুত খোলায় ক্ষীর বা ক্ষীর-ঘটিত পূর ভরিয়া ঘৃতে ভাজিয়া গাঢ় চিনির রসে জ্বাল দিয়া শুকাইয়া অর্থাৎ আঁশাইয়া লইলে অথবা শুধু ডুবাইয়া রাখিলে এবং নিমকী স্বাদবিশিষ্ট করিতে হইলে পঙ্ক প্রভৃতিতে নুন ও মরিচ বা লঙ্কা বাটা মিশাইয়া ভিতরে কচুরীর পূরের ন্যায় কোনও এক প্রকারের পূর ভরিয়া ঘৃতে ভাজিয়া লইলে তাহা 'শষ্কুলী' বা 'শাঁউলী' হইবে।

সচরাচর বালুতে ভাজা মাস-মুগাদি দাইল, চিড়া, গোল ও লাল আলু, বৈ (কুড়ি) কচু প্রভৃতি শষ্কুলী প্রস্তুতের যোগ্য বিবেচিত হয়। ইহাদিগকে আবশ্যক মত জলে ভিজাইয়া রাখিয়া অথবা সিদ্ধ করিয়া উত্তমরূপে বাটিয়া বা চট্‌কাইয়া জাউ বা পঙ্ক করিয়া লইতে হয়। তৎপর ভৎজাউয়ে বা পঙ্কে আতপ চাউলের গুঁড়া বা এরোরুট

বা অভাবে ময়দা মিশাইয়া বাঁধন দিয়া হাতে টিপিয়া খোলা বা খুরিকা প্রস্তুত করতঃ অভ্যন্তরে তিল-কোঁড়া, গাঢ় ক্ষীর বা ক্ষীর-ঘটিত খাবারের যথা, নারিকেল-ক্ষীরসাদির, পূর ভরিয়া মুখ জুড়িয়া দিয়া হস্ত-কৌশলে পটোল, পুলি বা লেটি বা পিঠার আকারে গড়িয়া লইয়া উত্তপ্ত ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া বাদামী রঙে ভাজিয়া লইতে হয়। তৎপর তাহা দানাদার সাফ চিনির ঘন দো-আঁশ রসে ফেলিয়া জ্বাল দিয়া শুকাইয়া অর্থাৎ আঁশাইয়া লইতে হয়।

সাফ দানাদার চিনির ঘন রসে জ্বাল দিলে অচিরে চিনি 'মরিয়া' উঠিয়া ভৃষ্ট শাঁউলীর গায়ে শুষ্ক হইয়া লাগিয়া যাইবে ; সুতরাং, ভৃষ্ট শাঁউলীগুলি বেশ মোচক থাকিবে। ইহাকে 'আঁশান' কহে। কিন্তু যদ্যপি শাঁউলীগুলি মোচক রাখিবার প্রয়োজন না থাকে (যথা, আলুর শাঁউলী প্রভৃতি) তবে তাহা বাদামী (brown) দেশী চিনির আটার ন্যায় ঘন রসে ফেলিয়া শুধু রসাল করিয়া লইতে হয়। ইহাতে অবশ্য রস শুষ্ক না হইয়া ঘন দরদরে ভাবে শাঁউলীর গায়ে আটার ন্যায় লাগিয়া যাইবে।

বাঁধন দেওয়া কম থাকিলে ভাজিবার সময় শাঁউলীগুলি এড়িয়া বা এলিয়া যাইবার আশঙ্কা থাকিবে ; পক্ষান্তরে বাঁধন অতিরিক্ত হইলে ভৃষ্ট শাঁউলী কট্‌কটে শক্ত হইবে।

ক্ষীরসা—সাধারণতঃ দুধের সহিত বাতাসা বা খেজুর গুড় মিশাইয়া জ্বাল দিয়া দঢ়াইয়া লইলে পূরের "ক্ষীরসা" (ক্ষীরসার?) প্রস্তুত হইবে। রুচি হইলে তৎসহ আরও নারিকেল-কুড়া মিশাইয়া দুধ জ্বাল দিয়া লওয়া যাইতে পারে—তাহাকে "নারিকেল-ক্ষীরসা" কহিবে। এতৎসহ ইচ্ছা করিলে আরও বাদাম-পেস্তাকুচি ও কিসমিস-বাটা মিশান যাইতে পারে। নারিকেলকুড়ার পরিবর্তে বাদাম বা পেস্তাবাটা অথবা তালাদি ফলের দর মিশাইয়াও ক্ষীরসা প্রস্তুত করিতে পারা যায়।

সাধারণতঃ পুলি বা পটোলের আকারে গঠিত শাঁউলীকে—পুলি এবং লেটি বা পিঠার আকারে গঠিত শাঁউলীকে—পিঠা নামে অভিহিত করা হইয়া থাকে। বস্তুতঃ পরবর্ত্তী অধ্যায়ে বর্ণিত পুলিকার সহিত শাঁউলীর অনেকটা সাদৃশ্য আছে। উভয়ই বিশেষ বিশেষ সিক্ত বা সিদ্ধ শস্যাদির পঙ্কের বা জাউর দ্বারা—পুলিকা সাধারণতঃ চাউলের গুঁড়ার দ্বারা—প্রস্তুত হইয়া থাকে, এবং উভয়ের অভ্যন্তরে সাধারণতঃ তিলকোঁড়া, ক্ষীর বা ক্ষীর ঘটিত পূর দেওয়া হইয়া থাকে। কিন্তু, শাঁউলী যে ধরণের বিশেষ বিশেষ শস্যের বা তৎবিকারের দ্বারা প্রস্তুত হয়, লকা তাহা হয় না। যথা, শাঁউলী চাউলের বিকার চিড়ায় প্রস্তুত হইয়া থাকে, কিন্তু চাউলাদির গুঁড়ায় প্রস্তুত হয় না। শাঁউলীতে পঙ্ক বা জাউকে পশ্চাৎ ঘৃতে ভাজিয়া চিনির রসে ফেলিতে হয় ; কিন্তু, পুলিকায় তৎপরিবর্ত্তে চাউলাদির গুঁড়াকে প্রথমে উষ্ণজলে ফেলিয়া 'কাহি' করিয়া লইয়া তদ্দ্বারা খোলা প্রস্তুত করতঃ তাহা পুনঃ ফুটন্ত জলের ভাপরায় ভাপাইয়া

অথবা দুধে সিদ্ধ করিয়া লইতে হয়। পানিফল বা শটির প্যালো অথবা চাউলের গুঁড়াদির কাহি ভাজিলে কির্‌কিরা হইয়া যায়, সুতরাং তাহা শাঁউলীর অপেক্ষা পুলিকা প্রস্তুতেরই যোগ্য। পক্ষান্তরে ভৃষ্ট মুগ, চিড়া, আলু প্রভৃতি শাঁউলীর উপাদানগুলি একবার জলে সিদ্ধ হওয়ার পর তাহা পুনরায় ভাপাইলে বা দুধে সিদ্ধ করিলে এককালে গলিয়া যাইবে।

শাঁউলীর সহিত পূর্ব্বাধ্যায়ে বর্ণিত পেরাগী বা মিষ্ট পূরির সাদৃশ্য আছে। উভয়ই বিশেষ বিশেষ শস্যচূর্ণে প্রস্তুত হইয়া ঘৃতে ভৃষ্ট হওয়ার পর চিনির রসে আঁশান হইয়া থাকে। তবে পেরাগীর খোলা কেবলমাত্র ময়দার পিষ্টিতে প্রস্তুত হয় ; কিন্তু শাঁউলীর খোলা তৎ-পরিবর্ত্তে ভাজা মুগ-দাইল সিদ্ধ, সিক্ত চিড়া বা সিদ্ধ আলুর পঙ্কে বা জাউয়ে প্রস্তুত হইয়া থাকে। পেরাগীতে বিবিধ প্রকারের পূর দেওয়া হইয়া থাকে, কিন্তু মিষ্ট শাঁউলীতে কেবল তিলফোঁড়া, ক্ষীরসা বা ক্ষীর-ঘটিত পূর দেওয়াই রীতি। ময়দায় জল মিশাইয়া ছানিয়া পিষ্টি প্রস্তুত হয় ; কিন্তু ভাজা মুগ দাইল ও আলু প্রভৃতি উষ্ণ জলে সিদ্ধ করিয়া চটকাইয়া লইয়া তদ্দ্বারা জাউ প্রস্তুত হইয়া থাকে। উভয়ের খোলাই কিন্তু কোন প্রকার আকারে হাতে গড়িয়া লইতে হয়।

আলুর 'চপ' বা আলুর ন্যায় অন্য কোন প্রকার কন্দ, শস্যাদির জাউ নির্ম্মিত গঠনকে 'নিমকী শাঁউলী' বলা যাইতে পারে। এই খাবার এতদ্দেশে পূর্ব্বে প্রচলিত থাকা জানা যায় না। কিন্তু হালে 'আলুর চপের' আদর ক্রমশঃই বৃদ্ধি বই হ্রাস হইতেছে না। ইহার পূর অবশ্য তিল বা ক্ষীর ঘটিত না হইয়া কচুরীর পূরের ন্যায় কোন এক প্রকার নিমকী পূর হইয়া থাকে এবং ইহা ঘৃতে ভাজার পর আর চিনির রসে আঁশান হয় না। চপের বিশেষত্ব,—ভাজিবার পূর্ব্বে উহার উপর সুজি, ময়দা, বা ক্রাম্ব-রুটির গুঁড়া মাখিয়া ভাজিতে হয় এবং বাঁধন স্বরূপ আলুর জাউয়ে সফেদার পরিবর্ত্তে ডিমের কুসুম মিশাইয়া স্বাদের উন্নতি করা হয়।

১। মুগ-শাঁউলী

বালুতে ভাজা সোনামুগ দাইল জলে সিদ্ধ করিয়া লও। সাধারণতঃ একখানা পাৎলা নেকড়ায় ঢীলা করিয়া ভৃষ্ট মুগ দাইলগুলি বাঁধিয়া ভাতে বা উত্তপ্ত জলে ছাড়িয়া সিদ্ধ করিয়া লওয়া হয়। মুগ দাইলগুলি সিদ্ধ হইয়া বেশ মোলায়েম হইলে উঠাইয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। এই জাউয়ে আন্দাজ মত আতপ চাউলের গুঁড়া বা এরারুট মিশাইয়া বাঁধন দিয়া আধ ছটাক মত ওজনের এক এক দলা লইয়া হাতে করিয়া খুরিকা গড়। ভিতরে তিল-খাঁড়ের বা ক্ষীরসার পূর দাও। মুখ জুড়িয়া দিয়া হস্তকৌশলে পটোলের আকারে গড়। তপ্ত ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া বাদামী রঙে ভাজ।

অতঃপর কড়ায়ে করিয়া সাফ দানাদার চিনির ঘন রসে ফেলিয়া জ্বালে উঠাও। নাড়। নাড়িতে নাড়িতে চিনি 'মরিয়া' উঠিয়া শুষ্ক হইয়া শাঁউলীর গায়ে লাগিয়া গেলে নামাও। শাঁউলী টাট্‌কা মুচ্‌মুচে থাকিতে থাকিতে খাইতেই ভাল। বাসী হইলে নুইয়া যায়।

ভাজা মাষদাইলে এই প্রকারে শাঁউলী করিতে পার। 'শব্দচন্দ্রিকা'য় লিখিত হইলেও কিন্তু মাষ দাইলের শাঁউলী তেমন মোচক হয় না।

২। চিড়ার শাঁউলী

চিড়া উষ্ণ বা শীতল জলে ভিজাইয়া রাখ। বেশ নরম হইলে উঠাইয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। পঙ্কে আবশ্যক মত চাউলের গুঁড়া বা এরোরুটের বাঁধন দিয়া ভিতরে তিল বা ক্ষীর ঘটিত পূর ভরিয়া উপরিউক্ত বিধানে শাঁউলী কর। ইহাকে কেহ কেহ চিড়ার পুলিও কহিয়া থাকে।

৩। আলুর শাঁউলী

লাল বা গোলআলু জলে সিদ্ধ করতঃ খোসা ছাড়াইয়া উত্তমরূপে বাটিয়া জাউ প্রস্তুত কর। চাউলের গুঁড়া বা এরোরুট দিয়া বাঁধন দাও। জাউ হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক এক দলা লইয়া খুরিকা প্রস্তুত করিয়া ভিতরে তিল-খাঁড় বা ক্ষীরসা বা নারিকেল-ক্ষীরসার পূর ভর। ইচ্ছানুসারে পিঠা বা পটোলের আকৃতি করিয়া গড়। ঘৃতে ভাজিয়া বাদামী রঙের দেশী চিনির গাঢ়-রসে ফেলিয়া আটা আটা করিয়া রসাল করিয়া লও। ইহার আঁশান শুষ্ক হইবে না। ইহাকে 'আলুর পিঠা' বা 'গোকুল পিঠা' বা 'আলুর পুলি' প্রভৃতিও বলা হইয়া থাকে ('অপূপ' অধ্যায় দেখ)।

কাঁচাকলা, বই (কুড়ি) কচু প্রভৃতিরও এইরূপে শাঁওলী হইতে পারে।

নিমকী

আলুর 'চপ'

আলু জলে সিদ্ধ করিয়া খোসা ছাড়াইয়া হাতে চটকাইয়া বা পাটায় বাটিয়া জাউ (যবাগু) প্রস্তুত করিয়া লও। নুন ও মরিচ বা লঙ্কা বাটা মিশাও। আতপ চাউল বা এরোরুট অথবা ডিমের কুসুমের দ্বারা বাঁধন দাও। জাউ হইতে ৷৷৹ মত ওজনের এক এক দলা লইয়া খুরিকা প্রস্তুত করতঃ ভিতরে উপরে ৯৮—৯৯ পৃষ্ঠায় লিখিত কচুরীর পূরের কোনও এক প্রকারের পূর ভর। মুখ জুড়িয়া দিয়া লেটি বা পটোলের আকারে (এই পটোল এক দিকে স্থূল এবং অপরদিকে সূক্ষ্ম মোচার বা ডিম্বের আকারের হইয়া থাকে) গড়। উপরে সুজি বা ক্রাম্ব-রুটির গুঁড়া মাখিয়া অথবা অমনি উত্তপ্ত ঘৃতে ছাড়িয়া ভাজ।

পূর আলাহিদা ভাবে না ভরিয়া বাঁধনের সহিত আলুর জাউয়ে মিশাইয়া লইয়া সব একত্রে চট্‌কাইয়া তাহা হইতে এক এক দলা লইয়া লেটি বা মোচার আকারে গড়িয়া তাহাতে সুজি বা ক্রাম্ব-রুটির গুঁড়া মাখিয়া ঘৃতে ভাজিয়া লইলেও চলিতে পারে।

বই কচু প্রভৃতির 'চপ'ও এইরূপে প্রস্তুত হইতে পারে।

পটোলের দোলমা

একটু বড় গোছের পটোল লইয়া 'সবুজা' চাঁচিয়া ফেল। একদিকের মুখ কাটিয়া ভিতর হইতে সব বীচি বাহির করিয়া ফেল। এই ছিদ্রপথে পটোলের খোলায় উল্লিখিত কোন এক প্রকারের পূর ভরিয়া দাও। একটু ময়দার পিষ্টিতে ছিদ্র মুখ বন্ধ করিয়া দাও। অতঃপর সুজি বা দাইলের (বুটের) বেসন গোলায় পটোলগুলি চুবাইয়া লইয়া ঘৃতে ভাজ। অথবা পটোলের গায়ে ডিমের কুসুমের প্রলেপ দিয়া লইয়া তাহা ব্রেড ক্রাম্ব বা সুজীর উপর গড়াইয়া লইয়া ঘৃতে ভাজিতে পার।

ইহা ঠিক নিমকী শাঁউলী না হইলেও অনেক বিষয়ে তাহার সহিত সাদৃশ্য থাকাতে এইখানে লিখিত হইল।

কচি ঝিঙ্গা, শশা, বড় পেঁয়াজ, টোমেটো (বিলাতী বেগুন), সিদ্ধ গোটা আলু প্রভৃতির খোলায় এই প্রকারে উল্লিখিত কোনও এক প্রকার নিমকী পূর ভরিয়া ঘৃতে ভাজিয়া 'দোলমা' প্রস্তুত করিতে পার। অবশ্য শশার ও পেঁয়াজের চোঁচা ছাড়াইয়া লইবে।

দ্বাদশ অধ্যায়

পক্কান্ন

গব্য-রসাত্মক ছানা, ক্ষীর ও সর একত্র বা পৃথক পৃথক পঙ্কাকারে মর্দ্দিত করিয়া (অথবা অমর্দ্দিত রাখিয়াই) হাতে টিপিয়া আবশ্যক মত আকারে গড়িয়া লইয়া এবং ক্ষেত্রবিশেষে তন্মধ্যে পূর ভরিয়া ঘৃতে ভাজিয়া অপেক্ষাকৃত পাৎলা চিনির রসে ডুবাইয়া রসগর্ভ করিয়া লইলে 'পক্কান্ন' প্রস্তুত হইবে।

ছানা ও মোয়া (ডেলা) ক্ষীরকে অধিকাংশ ক্ষেত্রে খিঁচশূন্যভাবে কাদার ন্যায় মর্দ্দিত করিয়া বা বাটিয়া লইতে হয়। ক্ষেত্র-বিশেষে ছানাকে অমর্দ্দিত অবস্থাতেও ঘৃতে ভাজিতে হয়। সরকে প্রায় গোটাই রাখিতে হয়, তবে দুই এক ক্ষেত্রে বাটিয়া বা মর্দ্দিত করিয়া লইতে হয়। সর বেশ পুরু হওয়া আবশ্যক। মর্দ্দিত ছানা ও মোয়া-ক্ষীরের সহিত সেরকড়া ⁄৵০ দুই ছটাক হইতে ⁄৷৵০ পাঁচ ছটাক পর্য্যন্ত আতপ চাউলের গুঁড়া, এরোরুট কিম্বা ময়দা মিশাইয়া বাঁধন দিবার প্রয়োজন হয়। নচেৎ উত্তপ্ত ঘৃতে

ছাড়িলেই ছানা ও ক্ষীর এড়িয়া (এলিয়া) যাইবে। পক্কান্ন সাধারণতঃ গোলাকাকার, পটোলাকার বা লেটির (পিষ্টক) আকারে গঠিত হইয়া থাকে; তবে ইচ্ছামত অপরবিধ আকারেও অবশ্য গড়া চলিতে পারে। স্থলবিশেষে পক্কান্নে পূর দেওয়াও অপ্রচলিত নহে। শাঁউলীর ন্যায় পক্কান্নের পূরও সাধারণতঃ ক্ষীর-ঘটিত হইয়া থাকে। বাদাম-পেস্তাকুচি ও কিসমিস এবং সুবাসস্বরূপ গোলাপী আতর ও এলাচীচূর্ণ প্রভৃতি পূরে বিনিযুক্ত হইয়া থাকে।

পূর্ব্ববর্ত্তী শাঁউলী-অধ্যায়ে বর্ণিত খাবারের সহিত পক্কান্নের সাদৃশ্য বা পার্থক্য এই—শাঁউলী বিশেষ বিশেষ কন্দ, ফল ও শস্যাদির পঙ্কে বা জাউয়ে প্রস্তুত হইয়া থাকে, পক্কান্ন বিশেষ বিশেষ গব্য-রসাত্মক পদার্থের পঙ্কে প্রস্তুত হইয়া থাকে। স্থলবিশেষে উভয় প্রকার পদার্থের (শস্যাদি-গব্য-রসাত্মক দ্রব্য) পঙ্কের মিশ্রণেও পক্কান্ন প্রস্তুত হইয়া থাকে। শাঁউলীর জাউর ন্যায় ছানা ও ক্ষীরও মর্দ্দিত করিয়া পঙ্ক করিয়া লইতে হয়। শাঁউলীর ন্যায় পক্কান্নের ক্ষেত্র বিশেষে ক্ষীর-ঘটিত পূর দেওয়া যায়। উভয়ের পঙ্ক এতটা গাঢ় হওয়া প্রয়োজন যেন তাহা হাতে টিপিয়া কোনও নির্দ্দিষ্ট আকারে গড়িয়া লইয়া ঘৃতে ভাজা চলে। ঘৃতে ভাজার পর উভয়ই চিনির রসে ফেলিয়া রসাল করিয়া লইতে হয়। তবে শাঁউলী সাধারণতঃ মোচক রাখিতে হয় বলিয়া তাহা শুষ্কভাবে আঁশান হয়, আর পক্কান্নে তৎপ্রয়োজন না থাকাতে, পরন্তু তাহাকে অনেকস্থলেই রসগর্ভ করিবার যথেষ্ট প্রয়োজন থাকাতে, তাহাকে তরল এক আঁশ চিনির রসে ডুবাইয়া রাখিতে হয়।

১। ছানা ভাজা

ছানা খুব চাপিয়া তাহার জল বাহির করিয়া ফেল। চৌক ডুমাডুমা করিয়া কাট। ঘৃতে ভাজ। সাফ দানাদার চিনির গাঢ় রসে ফেলিয়া শুষ্ক করিয়া আঁশাও। ইহাকে কেহ কেহ 'ছানার মুড়কী'ও কহেন।

ক্ষীরেরও এইরূপ মুড়কী ভাজা যাইতে পারে। কিন্তু তৎসহ চাউলের গুঁড়া বা এরোরুটের বাঁধন দিয়া না লইলে উত্তপ্ত ঘৃতে ভাজিবার কালে এলিয়া যাইবে।

২। ছানাবড়া বা ছানার পানিতোয়া

ছানার জল ঝরাইয়া তৎসহ সেরকড়া ৵০ একপোয়া আতপ চাউলের গুঁড়া অথবা চাউলের গুঁড়ার সহিত আধাআধিভাবে ময়দা মিশাইয়া (ছানায় ময়দা ও ক্ষীরে আতপ চাউলের গুঁড়া অথবা এরোরুটের বাঁধন ভাল খায়) উত্তমরূপে ডলিয়া ও ছানিয়া লও। এই ছানার ৷৵০ এক ছটাক পরিমিত ওজনের এক একটি দলা লইয়া তদ্দ্বারা গোলক পাকাইয়া তপ্ত ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া ধীরে ধীরে মধ্যম আঁচে আরশুলা বর্ণে

ভাজ। ভাজিয়াই মাকড়সার সূতার ন্যায় সরু এক আঁশবন্ধ চিনির রসে ফেল। ভিতরে রস প্রবিষ্ট হইলে খাইবে।

৩। লেডি কেনিং বা লালমোহন (হালি)

জল ঝরান এক সের ছানায় আধ পোয়া হইতে দেড় পোয়া মত মোয়া ক্ষীর ও আধ পোয়া আতপ চাউলের গুঁড়া মিশাইয়া উত্তমরূপে দলিয়া ছানিয়া মাখিয়া লও। এই পঙ্ক হইতে দুই ছটাক মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া হাতে পাকাইয়া অপেক্ষাকৃত বড় বড় গোলক প্রস্তুত কর। এক্ষণে মোয়া ক্ষীর, কিঞ্চিৎ ঘৃত, এলাচী চূর্ণ, কিঞ্চিৎ গোলাপী-আতর এবং বাদাম-পেস্তা-কিস্‌মিস্-বাটা একত্রে মিশাইয়া তদ্দ্বারা ছোট ছোট গুটিকা গড়। এক একটি গুটিকা এক একটি ছানা-পঙ্কের গোলকে ভরিয়া পূর দিয়া মুখ জুড়িয়া দাও। তপ্ত ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া ধীরে ধীরে মধ্যম আঁচে ভাজ। অর্থাৎ এইরূপ আঁচে ভাজিবে যাহাতে উপরে আরশুলার বর্ণ হইতে হইতে অভ্যন্তরেও বেশ পাকিয়া যাইবে—ছানা কাঁচা থাকিবে না। চিনির সরু এক আঁশবন্ধ রসে ডুবাও। রসগর্ভ হইলে খাইবে।

৪। লেঙ্গচা

সম পরিমাণে ছানা ও মোয়াক্ষীর লইয়া উভয় পৃথক পৃথক ছানিয়া লও। পাঁচ ছটাক চাউলের গুড়া অথবা আধাআধি চাউলের গুঁড়া ও ময়দার দ্বারা বাঁধন দিয়া সব একত্রে উত্তমরূপে চট্‌কাইয়া মিশাইয়া লও। অতঃপর এই পঙ্ক হইতে দেড় হইতে দুই ছটাক পরিমিত ওজনের এক একটি দলা লইয়া হাতে পাকাইয়া চারি পাঁচ আঙ্গুল মত লম্বা গোল পাশবালিশের আকারে লেঙ্গচা গড়। ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মধ্যম আঁচে ধীরে ধীরে লাল্‌চে করিয়া ভাজ। ভাজিয়াই সুরু এক আঁশবিশিষ্ট চিনির রসে ডুবাও। রসগর্ভ হইলে খাইবে। লেঙ্গচায় কিছু অধিক বাঁধন দিবার প্রয়োজন হয়, নচেৎ ইহার আকৃতি ভাজিবার কালে ঠিক রাখা যায় না।

৫। ছানার পুলি

এক সের /।০ ছানায় এক পোয়া মোয়া ক্ষীর ও /৵০ আধ পোয়া সুজি মিশাইয়া উত্তমরূপে চটকাইয়া বা বাটিয়া লও। এই পঙ্ক হইতে এক ৷৷০ ছটাক মত ওজনের এক এক দলা লইয়া ছোট ছোট খুরিকা গড়। মোয়া ক্ষীরের সহিত কিসমিস ও বাদাম-পেস্তা কুচি মিশাইয়া পূর দাও। মুখ জুড়িয়া দিয়া পটোলের আকারে গড়। তপ্ত ঘৃতে ছাড়িয়া ধীরে ধীরে মধ্যম আঁচে আরশুলা রঙে ভাজ। ভাজিয়াই পাৎলা এক আঁশ চিনির রসে ডুবাও।

৬। ছানার রস-মাধুরী

এক সের ছানায় দেড় পোয়া মোয়া ক্ষীর, একখানা পুরু দুধের সর (বাটা) এবং /৶০ আধ পোয়া সুজি (ভিজান) মিশাইয়া উত্তমরূপে ডলিয়া ছানিয়া লও। এই পঙ্ক হইতে আধ পোয়া মত ওজনের এক এক দলা লইয়া পিঠার আকারে গড়। ইচ্ছানুসারে অপরবিধ আকারেও গড়িতে পার ; আবার লেটি বা পিঠার আকারে গড়িয়া তাহার কাঁধা কাচিয়া সুদৃশ্য করিতে পার। তপ্ত ঘৃতে ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজিয়া তোল। অপেক্ষাকৃত পাৎলা দো-আঁশ চিনির রসে ডুবাও।

ইচ্ছা করিলে ছানার সহিত অতিরিক্ত বাদাম-পেস্তা-কিসমিস-বাটা মিশাইয়া এই রস-মাধুরীর মাধুর্য্য আরও বর্দ্ধিত করিতে পার।

সাধারণতঃ পিঠার আকারে গড়া হয় বলিয়া ইহাকে 'ছানার পিঠা'ও বলে।

৭। ছানার রস-চিত্ত (মনো) হরা

এক সের ছানার সহিত /।৶০ দেড় পোয়া মোয়া ক্ষীর, একখানা পুরু দুধের সর (বাটা) আধ পোয়া সুজি (ভিজান) এবং অতিরিক্ত নারিকেলকুড়া বাটা (একটা নারিকেলের) এবং বাদাম-পেস্তা-কিসমিস বাটা মিশাইয়া উত্তমরূপে ডলিয়া ছানিয়া মাখিয়া লও। এই পঙ্ক হইতে ৷৷০ এক ছটাক মত ওজনে এক একটি দলা লইয়া পিঠার আকারে গড়িয়া উত্তপ্ত ঘৃতে ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজ। ভাজিয়াই অপেক্ষাকৃত পাৎলা দো-আঁশ চিনির রসে ডুবাও।

ইহাতে নারিকেল মিশ্রিত থাকাতে ইহাকে 'চিত্তহরা' বা 'মনোহরা' কহে।

৮। হরিভোগ

এক সের ছানার সহিত /।৶০ দেড় পোয়া মোয়া ক্ষীর, একখানা পুরু দুধের সর (বাটা), /৶০ আধ পোয়া সুজি (ভিজান) /৶০ আধ পোয়া চিড়া (ভিজাইয়া মিহি করিয়া বাটা) এবং বাদাম-পেস্তা-কিসমিস বাটা মিশাইয়া উত্তমরূপে ডলিয়া ছানিয়া মাখিয়া লও। এই পঙ্ক হইতে ৷৷০ এক ছটাক মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া পিষ্টকাকারে গড়িয়া তপ্ত ঘৃতে ছাড়িয়া মন্দ আঁচে ভাজ। ভাজিয়াই অপেক্ষাকৃত পাৎলা দো-আঁশ চিনির রসে ডুবাও।

ছানার সহিত এইরূপে বিভিন্ন প্রকারের উপাদান বিভিন্ন ভাগে মিশাইয়া বিবিধ প্রকারের মিশ্র-পক্কান্ন প্রস্তুত হইতে পারে। পাঠক লক্ষ করিবেন, ক্ষীর মিশ্রিত হওয়াতে ইহা 'ভোগ' আখ্যা বিশিষ্ট হইয়াছে।

৯। ক্ষীরের পানিতোয়া

এক সের মোয়া ক্ষীরে কমবেশী ।৶০ তিন ছটাক চাউলের গুঁড়া মিশাইয়া বাঁধন দিয়া উত্তমরূপে ছানিয়া মাখিয়া লও। এই পক্ষ হইতে আধ ছটাক হইতে দেড় ছটাক পর্য্যন্ত ওজনের এক একটি দলা লইয়া হাতে পাকাইয়া পটোলের আকারে গড়। তপ্ত ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মধ্যম আঁচে ধীরে ধীরে আরশুলার রঙ্গে ভাজিয়া তোল। বাঁধন কম থাকিলে ভাজিবার কালে এলিয়া যাইবে, এবং বাঁধন বেশী হইলে পানিতোয়া শক্ত শক্ত হইবে, স্মরণ রাখিও। অতঃপর ঘৃত হইতে উঠাইয়া অমনি মাকড়সার সুতার ন্যায় সরু এক আঁশ বিশিষ্ট চিনির রসে ডুবাও। ভিতরে রস প্রবিষ্ট হইলে খাইবে। পক্কে ঈষৎ গোলাপী আতর মিশাইয়া সুগন্ধী করিয়া লইতে পার।

১০। ক্ষীরের পানিতোয়া (দ্বিতীয় প্রকার)

এক সের মোয়া ক্ষীরে আধ হইতে এক পোয়া ছানা ও ।৵০ পাঁচ ছটাক বা কিঞ্চিৎ কম সফেদা বা ময়দা (ময়দায় একটু ঘি'র ময়ান দিয়া লইবে) মিশাও। উত্তমরূপে দলিয়া ছানিয়া মাখিয়া লও। ছানা ও ক্ষীর পৃথক পৃথক ছানিয়া লইয়া পরে মিশাইলে ভাল হয়। এই পক্ষ হইতে দেড় ছটাক পরিমিত ওজনের এক একটি দলা লইয়া হাতে পাকাইয়া পটোলের আকারে গড়। তপ্ত ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মধ্যম আঁচে ধীরে ধীরে আরশুলা বর্ণে ভাজ। ভাজিতে ভাজিতে স্ফীত হইয়া উঠিলে গা ফুঁড়িয়া দিবে। ভাজিয়াই ঈষদুষ্ণ সরু এক আঁশ বিশিষ্ট রসে ডুবাও। রস-গর্ভ হইলে খাইবে।

১১। গোলাপ-জাম

শুকনা ঝুর ঝুরে মোয়া ক্ষীরের সহিত সেরকড়া তিন ছটাক এরোরুট মিশাইয়া বাঁধন দাও। কিঞ্চিৎ গোলাপী আতর ও পশ্চাৎ কিছু জল মিশাইয়া একটু শক্ত করিয়া মাখ। পক্ষ হইতে এক ছটাক পরিমিত ওজনের এক একটি দলা লইয়া হাতে পাকাইয়া গোলাপ-জামের আকারে গড়। তপ্ত ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া মধ্যম আঁচে স্বর্ণ বর্ণে ভাজ। ভাজিয়াই সরু এক আঁশ চিনির রসে ডুবাও। রসগর্ভ হইলে খাইবে।

মোয়া ক্ষীর ঝুরো করিয়া লওয়ার দরুণ ভৃষ্ট গোলাপ-জামের ভিতরটা সুন্দর গদ্‌গদে মোলায়েম হইবে।

১২। কাল জাম

শুকনা ঝুরঝুরে মোয়া ক্ষীরের সহিত সেরকড়া তিন ছটাক হিসাবে এরোরুট মিশাইয়া বাঁধন দাও। চিনির সের: এবং আবশ্যক হইলে তৎসহ কিছু জল দিয়া মাখ। এই পক্ষ

হইতে আধ হইতে এক ছটাক পরিমিত ওজনের এক একটি দলা লইয়া হাতে পাকাইয় বড় বড় কাল জামের আকারে গড়। তপ্ত ঘৃতে ছাড়িয়া মধ্যম আঁচে ধীরে ধীরে কালবর্ণে ভাজিয়া লও। পক্ক চিনির রসে মাখিয়া লওয়ার দরুণ ভাজিলে উহার গাত্র কাল ও কিছু কর্কশ হইয়া উঠিবে। ভাজিয়াই সরু এক আঁশ বিশিষ্ট চিনির রসে ডুবাও। রসগর্ভ হইলে খাইবে।

মোয়া ক্ষীর বেশ ঝুরঝুরে করিয়া লইবার দরুণ এবং তাহাতে এরোরুটের বাঁধন দেওয়া প্রযুক্ত ভৃষ্ট জামগুলির বহির্ভাগ কাল ও কর্কশ হইলেও ভিতরে সুন্দর গদ্‌গদে মোলায়েম হইবে।

১৩। সর ভাজা

দুধের পুরু সর লও। দুই বা চারি ভাঁজ করিয়া আবশ্যক মত মাপে কাটিয়া লও। ঘৃতে ঈষৎ ভাজ। মোটা এক আঁশ চিনির রসে ফেল। রুচি অনুসারে ভাজা কম বেশী এবং রসও পাৎলা কিম্বা আটার ন্যায় গাঢ় করিতে পার।

১৪। সর ভোগ

মোয়া ক্ষীর কড়ায়ে করিয়া কিসমিস বাটার সহিত জ্বালে উঠাইয়া নাড়িতে থাক। লালচে হইলে কিঞ্চিৎ গোলাপী আতর অথবা অপর কোন উপযুক্ত গন্ধদ্রব্য (হালি ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাস ক্ষীরের সহিত অতি সুন্দর খাপ খায়)। মিশাইয়া নামাও। একখানা পুরু দুধের সর লইয়া তাহার (ভিতর দিকের) উপর ঐ ক্ষীব আধ আঙ্গুল মত পুরু করিয়া বিছাও। জড়াও। অতঃপর দেড় বা দুই ইঞ্চি পরিমিত লম্বা করিয়া এক এক খণ্ড কাট। ঘৃতে লাল্‌চে করিয়া ভাজিয়া ঘন দরদরে আটা বিশিষ্ট চিনির রসে ফেল।

ত্রয়োদশ অধ্যায়

মিষ্টান্ন (মিঠাই)

বিশেষ বিশেষ শস্যের চূর্ণ, পিষ্টি কিম্বা কন্দ-জাউ অথবা গব্য-রসাত্মক ছানা জলে নাতিতরল ভাবে গুলিয়া 'গোলা' প্রস্তুত করতঃ কোনও প্রকার আধারের ছিদ্র-পথে কৌশলে নির্গত করাইয়া তপ্ত ঘৃতে (বা তৈলে) ছাড়িয়া ভাজিয়া তুলিয়া অবিলম্বে তাহা নাতিতরল একআঁশ চিনির (বা গুড়ের) সেরায় ডুবাইয়া রসগর্ভ করিয়া লইলে 'মিষ্টান্ন' বা 'মিঠাই' প্রস্তুত হইবে।

গোলা—এক এক প্রকার পদার্থের গোলা এক এক প্রকারে প্রস্তুত করিতে হয়। অধিকাংশ মিঠাই মটর বেসন অথবা মাষ বেসন বা পিটির দ্বারা প্রস্তুত হইয়া থাকে। কিছু ময়দা বা সুজির খামীরে প্রস্তুত হয়। কিছু বা বৈকচু প্রভৃতির জাউয়ে এবং অবশিষ্ট ছানার গোলায় প্রস্তুত হইয়া থাকে।

বুটের বেসন—বুট উত্তমরূপে কুলায় ঝাড়িয়া তাহার ময়লাদি বাছিয়া ফেলিয়া দাইল ভাঙ্গা জাঁতায় বা চাকিতে পিষিয়া দাইল করিয়া লও। কুলায় ঝাড়িয়া খোসা পৃথক করিয়া ফেল। তৎপর গুরু জাঁতায় পিষিয়া চূর্ণ কর। সূক্ষ্ম চালুনীতে চালিয়া ফাকিটুকু লও। এই ফাকিই বেসন। এই ফাকিকে জলে নাতিতবল ভাবে গুলিয়া ফেনাইয়া লইলে বুটের 'গোলা' প্রস্তুত হইবে। কিন্তু ইহার মিঠাই চিমড়াপানা হয়—তেমন মোচক হয় না।

বুটের পরিবর্ত্তে মটর দাইলের 'গোলা'তেই উত্তম মোচক মিঠাই ভাজা হইয়া থাকে। বুটের ন্যায় মটর কলায় বিদল করিয়া ঝাড়িয়া খোসা হইতে পৃথক করিয়া লও। দাইল চূর্ণ করিয়া বেসম বা তাহা না করিয়া ঘন্টা চারি পাঁচ মত জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া 'পিটি' প্রস্তুত কর। এই পিটি জলে নাতিতরল ভাবে গুলিয়া ফেনাইয়া লইলে মটরের 'গোলা' প্রস্তুত হইবে।

মাষ কলায়কে খোসা হইতে পৃথক করা কিছু শক্ত। সুতরাং তাহার নিমিত্ত একটু স্বতন্ত্র প্রক্রিয়া করিতে হয়। ভৃষ্ট মাষ কলায় অবশ্য জাঁতায় পিষিয়া লইলে সহজেই খোসা হইতে পৃথক হয়। কিন্তু অভৃষ্ট মাষ কলায়ের খোসা মোচন করা তত সরল নয়। মাষ কলায় প্রথমে লঘু জাঁতায় বা চাকিতে পিষিয়া বিদল কর। তৎপর তাহাতে কিছু তৈল মাখিয়া দুই দিবস মত রৌদ্রে শুকাও। তৎপর ঢেঁকিতে লঘু ভাবে পাড় দিয়া দাইল 'কাঁড়'। এইবারে দাইলের গা হইতে খোসা মুক্ত হইয়া যাইবে। অতঃপর কুলাতে ঝাড়িয়া লইলেই দাইল হইতে সমস্ত খোসা এককালে পৃথক হইয়া যাইবে। এই দাইল হয় গুরু জাঁতায় পিষিয়া বেসন করিয়া লও, অথবা ৪।৫ ঘন্টা মত জলে ভিজাইয়া রাখিয়া পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া পিটি প্রস্তুত কর। অতঃপর এই পিটিকে জলে নাতিতরল করিয়া গুলিয়া ফেনাইয়া লইলেই 'গোলা' প্রস্তুত হইবে। এই তিন প্রকার দাইলেই সাধারণতঃ মিঠাই ভাজা হইয়া থাকে।

ময়দা বা সুজির গোলা পৃথক উপায়ে প্রস্তুত করিতে হয়। ইহাদিগকে অমনি জলে গুলিয়া লইয়া গোলা তৈয়ার করিয়া তদ্দ্বারা মিঠাই ভাজিলে তাহা চিমড়া হইবে, মোচক হইবে না। সুতরাং ময়দা বা সুজিকে পূর্ব্বে মাতাইয়া 'খামীর' প্রস্তুত করিয়া লইয়া তদ্দ্বারা মিঠাই ভাজিতে হয়, তবেই সেই মিঠাই সুন্দর মোচক হইয়া থাকে। ময়দা বা সুজিকে নাতিতরল ভাবে জলে গুলিয়া লইয়া একটি মেটে ভাঁড়ে

করিয়া দিবস দুই মত কোনও উষ্ণ স্থানে ঢাকিয়া রাখিতে হয়। এতৎ গ্রীষ্ম-প্রধান দেশের গ্রীষ্ম কালের সাধারণ বায়ব তাপই এই উদ্দেশ্যে সিদ্ধি পক্ষে যথেষ্ট। যে ভাঁড়ে পূর্ব্বে এক বা একাধিক বার খামীর প্রস্তুত হইয়াছে নূতন ভাঁড় অপেক্ষা তাহাই প্রশস্ত, তাহাতে ময়দা বা সুজি ভিজাইয়া রাখিলে শীঘ্র তাহা মাতিয়া উঠে, নূতন ভাঁড়ে মাতিতে বিলম্ব হয়। এই খামীরের নাতিতরল 'গোলা'ই মিঠাই ভাজা পক্ষে প্রশস্ত।

শিঙ্গাড়া (পানিফল) বা শটি প্রভৃতির পালো ময়দা বা সুজির ন্যায় উল্লিখিত মত মাতাইয়া খামীর প্রস্তুত করিয়া তদ্দ্বারা মিঠাই প্রস্তুত করিলে মোচক হয় নচেৎ তাহাব 'কাহির' গোলাতে মিঠাই ভাজিলে তাহা শক্ত কিরকিরে গোছের হইয়া থাকে। কন্দের মধ্যে সাধারণতঃ বৈ বা কুড়ি কচুর জাউর দ্বারাই মিঠাই প্রস্তুত হইতে দেখা যায়।

ছানার জল ঝরাইয়া পাটায় খিচ শূন্য ভাবে বাটিয়া লইয়া জলে বা দুধে নাতিতরল ভাবে গুলিয়া ফেনাইয়া 'গোলা' প্রস্তুত করিতে হয়।

ইচ্ছা হইলে গোলা জাফরাণ প্রভৃতি উদ্ভিজ্যের রঙে রঞ্জিত করা চলে।

মিঠাই ভাজা—মিঠাই ভাজা ব্যাপারটিও সরল নহে। বিভিন্ন উপাদানের মিঠাই বিভিন্ন উপায়ে ভাজিতে হয়। আবার বিভিন্ন প্রকারের মিঠাই ভাজিতেও বিভিন্ন পদ্ধতি অবলম্বন করিতে হয় ;—জিলাপি হইতে বুঁদিয়া বা মতিচুর প্রভৃতি ভাজিবার পদ্ধতি পৃথক পৃথক। মটর বেসনে 'জিলাপি' ভাজা হয় না, তদ্দ্বারা কেবল 'বুঁদিয়া', 'মতিচুর' ও 'মিহিদানা' প্রভৃতি ভাজা হইয়া থাকে। এই নিমিত্ত স্থূল বা সূক্ষ্ম ছিদ্র বিশিষ্ট 'ঝাঁঝরা হাতা' (অপেক্ষাকৃত বড় এবং অধিক খোল বিশিষ্ট) লইয়া তাহাতে গোলা রাখিয়া তপ্ত ঘৃত পূর্ণ কটাহের কাঁধায় বা 'কাণায়' বাড়ি দিয়া দিয়া ঝাড়িয়া বা কাঁধার আশ্রয়ে হাতা রাখিয়া হাতে ডলিয়া গোলা ঝাঁঝরার ছিদ্র পথে নির্গত করতঃ স্থূল বা সূক্ষ্ম বিন্দুরূপে তপ্ত ঘৃতে ফেলিয়া ভাজিতে হয়। অর্থাৎ হাতা অপেক্ষাকৃত স্থূল ছিদ্র বিশিষ্ট হইলে ঝাড়িয়া বিন্দু বিন্দু রূপে গোলা বৃষ্টি করিয়া তপ্ত ঘৃতে ফেলা হয়, এবং তাহাতে বুঁদিয়া (বড় বড় বিন্দু), মতিচুর বা মিহিদানা (ক্ষুদ্র ক্ষুদ্র বিন্দু) প্রভৃতি গঠিত হয় আর ছেঁদা সূক্ষ্ম হইলে হাতে ডলিয়া গোলা সূক্ষ্ম সূত্রাকারে ফেলিয়া তদ্দ্বারা ঝুরি, সেউ প্রভৃতি গড়িয়া লওয়া হইয়া থাকে। মাষ, বুট বা সুজির খামীরের গোলার দ্বারাও এই প্রকারে স্থূল ছিদ্র বিশিষ্ট ঝাঁঝরা হাতার সাহায্যে বুঁদিয়া প্রভৃতি মিঠাই প্রস্তুত হইয়া থাকে। ছানা গোলায় সীতাভোগও এই প্রকারে সূক্ষ্ম ছিদ্র বিশিষ্ট ঝাঁঝরা হাতার সাহায্যে হাতে ডলিয়া সূত্রাকারে তপ্ত ঘৃতে ফেলিয়া ভাজিতে হয়।

মাষ পিটির জিলাপি (অমৃতি) প্রস্তুত করিতে কিন্তু সম্পূর্ণ স্বতন্ত্র প্রকারের আধারের

প্রয়োজন করে। এই আধার মধ্যস্থলে অপেক্ষাকৃত বলে এক ছিদ্র বিশিষ্ট একখণ্ড নাতিবৃহৎ মজবুত বস্ত্রখণ্ড বা 'নেতা'। এই নেতা এতটা বড় হওয়া প্রয়োজন যাহাতে ইহার উপর মাষ পিটির গোলা রাখিয়া তাহার মুড়া বা ধার গুটাইয়া একটি পুঁটুলি (bag) প্রস্তুত হইতে পারে যাহাতে ঐ পুঁটুলি অনায়াসে হাতের মুঠিতে ধরিয়া টিপিয়া ঐ ছিদ্র পথে সূত্রাকারে গোলা নির্গত করান যাইতে পারে, এবং তদ্দ্বারা একযোগে খান চারি মত জিলাপী ফেলান যাইতে পারে। মাষ গোলার এই অপেক্ষাকৃত স্থূল সূত্র হস্ত কৌশলে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া কঙ্কণাকৃতি করিয়া তৈয়ে রক্ষিত তপ্ত ঘৃতে ফেলিয়া জিলাপি ভাজা হইয়া থাকে। ছানার এবং কুড়ি কচুর জাউর গোলার জিলাপিও এই প্রকারে নেতার সাহায্যে ফেলিয়া ভাজা হইয়া থাকে। কিন্তু তাহা কঙ্কণাকারে না গড়িয়া দেড় পেঁচ বিশিষ্ট কুণ্ডলাকারে গড়িয়া লওয়া হইয়া থাকে। ৪৯ পৃষ্ঠায় বর্ণিত বৈদেশিক মেরাঙ্গ (meringue) এই প্রকার নেতার সাহায্যে কোনরূপ স্থালিতে ফেলিয়া তন্দুরে কন্দুপাক (bake) করা যাইতে পারে।

ময়দা ও সুজি প্রভৃতির খামীরের জিলাপিও মাষ জিলাপির ন্যায় তৈয়ে ভাজিতে হয় কিন্তু তাহা কঙ্কণাকারে গড়িয়া লওয়া হয় না অথবা নেতায় সাহায্যেও তাহার গোলা ফেলা হয় না। তাহার গোলা মাষ পিটি প্রভৃতির অপেক্ষা অধিক তরল বলিয়া তাহা নেতায় ভরা চলে না, তাহা সাধারণতঃ একছিদ্র বিশিষ্ট ঝুনা নারিকেলের অর্দ্ধ-মালাতে ভরিয়া তাহার তলার ঐ ছিদ্র পথে নির্গত করান হয়। উহা তরল সুতরাং নিজ ভারে আপনিই ছিদ্র পথে সূত্রবৎ নির্গত হইতে থাকে। এই নিমিত্ত ছিদ্র মুখ আঙ্গুলে টিপিয়া বন্ধ করিয়া মালাতে গোলা ভরিতে হয় এবং পরে ঐ মালা হাতে করিয়া তৈয়ের উপর ধরিয়া ছিদ্রপথ মুক্ত করতঃ হস্ত কৌশলে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া কুণ্ডলাকারে গোলা তপ্ত ঘৃতে ফেলিয়া ভাজিতে হয়। সচরাচর গঠনের সুবিধার জন্য এই কুণ্ডলের 'পাক' বা 'পেঁচ'একাধিক হইয়া থাকে ; এই নিমিত্ত এই ময়দানি জিলাপিকে সাধারণ ভাষায় 'দেড় পেঁচী'ও কহিয়া থাকে। শিঙ্গাড়ার পালোর খামীরের জিলাপি এইরূপে মালাতে করিয়া ফেলিতে হয়। বৈকচু ও ছানার জিলাপির গোলা অপেক্ষাকৃত ঘন হয় বলিয়া তাহা মালাতে করিয়া না লইয়া নেতায় ভরিয়া লইয়া হাতে চিপিয়া ময়দার জিলাপির অনুকরণে দেড় পেঁচ বিশিষ্ট কুণ্ডলাকারে গড়া হইয়া থাকে।

ভৃষ্ট গোলার দানা (বিন্দু) কিম্বা সূত্র নাতিকড়া বাদামী রঙে ভাজিতে হয়। দাইলে এবং ছানায় আধ পোয়া হইতে পাঁচ ছটাক মত ময়দা বা সফেদা মিশাইয়া বাঁধন দিতে হয়, নচেৎ তপ্ত ঘৃতে ছাড়িলে গোলা এড়িয়া যায়। ইহার ভাগ অধিক হইলে 'মিঠাই' শক্ত কিরকিরে হয় ; আবার কম হইলেও গোলা ভাজিবার সময় এলিয়া বা এড়িয়া যায়।

চিনির রস—মিঠায়ে নাতিতরল এক আঁশ বন্ধ অপেক্ষা অধিক আঁশের রস লইবে না। তাহা হইলে মিঠাই রসগর্ভ হইবে না। পক্ষান্তরে রস অধিক তরল হইলে মিঠাই হইতে তাহা পরে বাহির হইয়া যাইবে। মিঠাই ভাজিয়াই অমনি গরম গরম থাকিতে রসে ফেলিয়া ডুবাইয়া দিতে হয় এবং উহা রসগর্ভ হওয়া মাত্র রস হইতে উঠাইয়া ফেলিতে হয়। ভাজিয়াই গরম গরম রসে চুবাইলে উষ্ণতাপ্রযুক্ত তখন অভ্যন্তর বায়ুশূন্য থাকাতে মিঠাই রস শুষিয়া ভিতরে লইতে পারে এবং রসগর্ভ করিয়াই উঠাইয়া লইলে উহা বেশ মোচকও থাকিয়া যায়—নুইয়া যায় না।

মতিচুর, মিহিদানা প্রভৃতির দানা রসগর্ভ করিয়া তাহা হইতে এক বা দেড় ছটাক মত ওজনের এক এক দলা লইয়া হাতে চাপিয়া লাড়ু গড়িতে হয়। ইহাদের সহিত ইচ্ছা করিলে ভৃষ্ট ক্ষীর চূর্ণ, বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস অনুষঙ্গ স্বরূপ মিশাইতে পার।

ভৃষ্ট গোলা বিন্দু বা সূত্রকে নিমকি করিয়া প্রস্তুত করিতে হইলে গোলার সহিত আবশ্যক মত নুন মিশাইয়া লইতে হইবে এবং তৎক্ষেত্রে বলা বাহুল্য তাহাকে আর চিনির রসে ফেলিয়া রসগর্ভ করিতে হইবে না। নুনের সহিত আবশ্যকমত শুক্না লঙ্কা বাটা মিশাইয়া লইলে স্বাদের উন্নতি হইবে।

পূর্ব্ব পূর্ব্ব অধ্যায় বর্ণিত পেরাগী, শষ্কুলী ও পক্কান্নের সহিত 'মিষ্টান্নে'র প্রধান পার্থক্য, তাহাদের পিষ্টি বা যবাগু (জাউ) এতটা ঘন থাকে যে হাতে গড়িয়া কোনরূপ আকার—লেটি বা পটোলাদির আকার বিশিষ্ট করিয়া লইয়া তবে ঘৃতে ভাজিতে হয় ; কিন্তু মিষ্টান্নের গোলা বা পিটি এতটা তরল থাকে যে তাহা হাতে গড়িয়া কোনওরূপ আকার বিশিষ্ট করা চলে না—তন্নিমিত্ত অন্য প্রকার উপায় অবলম্বনে, যথা কোনরূপ সছিদ্র আধারের মধ্যে দিয়া নির্গত করাইয়া গোলা বিন্দু বা সূত্রাকার করিয়া লইয়া তপ্ত ঘিয়ে ছাড়িয়া ভাজা হয়।

মিঠাইর সহিত পরবর্ত্তী অধ্যায় বর্ণিত 'বটক' ও 'অপূপে'র সহিত সাদৃশ্য এই যে, এই তিন প্রকার খাবারই নাতিতরল ভৃষ্ট গোলায় প্রস্তুত হইয়া থাকে। কিন্তু মিঠাইর গোলা যে প্রকারে আধারের ছিদ্র পথে নির্গত করাইয়া ভৃষ্ট হয় তাহাদের তদপেক্ষা সরল উপায়ে তৎক্রিয়া সাধিত হইয়া থাকে। বটকের গোলা অপেক্ষাকৃত কম তরল করিয়া তাহার এক এক অংশ পাঁচ আঙ্গুলে করিয়া উঠাইয়া লইয়া তপ্ত ভাসা ঘৃতে ছাড়িয়া ভাজা হয়। অপূপের গোলা খুরি করিয়া লইয়া ঘৃতে বা তৈলে ছাড়া হয়, কিন্তু তাহার সহিত আরও এলাচী, মরিচাদি গন্ধ দ্রব্য মিশান হইয়া থাকে। মিঠাইর এবং তৎপূর্ব্ববর্ত্তী পেরাগী, শষ্কুলী এবং পক্কান্নের সহিত পরবর্ত্তী বটক ও অপূপের আরও একটু বিশেষ পার্থক্য আছে, উহাদের ভৃষ্ট গোলা সর্ব্বক্ষেত্রেই চিনির

রসে ফেলা হয় না। অনেক সময় পূর্ব্বেই গোলাতে চিনি মিশান হয় এবং তৎপর হয় অমনি খাওয়া হয় নয় তাহা ক্ষীরে ডুবাইয়া রাখিয়া ক্ষীরগর্ভ করিয়া লইয়া খাওয়া হইয়া থাকে। বটক হইতে পায়সান্ন পর্য্যন্ত পরবর্ত্তী অধ্যায় বর্ণিত সমস্ত খাবারগুলিই ক্ষেত্রানুসারে ক্ষীরলিপ্ত করিয়া আহার করা হইয়া থাকে। মিঠাইও ক্ষীর যোগে খাইতে উপাদেয়। পাঠক পাঠিকা আরও একটু লক্ষ্য করিবেন, পেরাগী, শষ্কুলী এবং পক্কান্ন যেরূপ ভিন্ন ভিন্ন উপাদানে প্রস্তুত বলিয়া পৃথক পৃথক অধ্যায় ভুক্ত করিয়া লিখিত হইয়াছে, মিঠাই ঐ সকল বিভিন্ন উপাদানের সমাবেশ প্রস্তুত হইলেও তাহাদের মধ্যে পাকগত সাদৃশ্য থাকাতে এক অধ্যায় ভুক্ত করিয়াই লিখিত হইল।

১। বুঁদিয়া

সুজি বা ময়দা জলে নাতিতরল করিয়া গুল। পূর্ব্বে খামীর প্রস্তুত হইয়াছে এমনতর একটা মাটির ভাঁড়ে রাখ। ঢাকিয়া ঈষদুষ্ণ স্থানে রাখিয়া দাও। দিবস দুই মত রাখার পর দেখিবে উহা ভাপরিয়া উঠিয়াছে। ভাল রূপ ভাপরিয়া উঠা দেখিলে সুজি মাতিয়া খামীর প্রস্তুত ঠিক হইয়াছে বুঝিয়া উহা ভাঁড় হইতে একটি মেটে বা পাথরের পাত্রে ঢালিয়া লইয়া ফেনাও। আধ পোয়া হইতে পাঁচ ছটাক মত সফেদা মিশাইয়া বাঁধন দাও। একটু জল মিশাইয়া গোলা নাতিতরল করিয়া লও। (ভাঁড়টি অল্পজলে ধুইয়া উঠাইয়া রাখিবে এবং আবশ্যক মত উহাতে আবার সুজি আদি রাখিয়া মাতাইয়া খামীর করিয়া লইবে)।

অতঃপর অপেক্ষাকৃত স্থূল ছিদ্র বিশিষ্ট একখানা ঝাঁঝরা হাতাতে করিয়া ঐ গোলার খানিকটা করিয়া লইয়া তপ্ত ঘৃত পূর্ণ কড়ায়ের উপর ধরিয়া কাঁধায় বাড়ি দিয়া দিয়া ঝাড়িয়া ফেল। এই প্রকারে হাতা ঝাড়িলে তদুপরিস্থিত গোলা বৃষ্টিবিন্দু পাতবৎ বড় বড় বিন্দুতে ঝাঁঝরার ছিদ্রপথে নির্গত হইয়া তপ্ত ঘৃতে পড়িয়া ভৃষ্ট হইবে। এই প্রকারে বহু বিন্দুতে ঝরিয়া পড়িয়া গোলা ভৃষ্ট হয় বলিয়া ইহাকে 'বুঁদিয়া' কহে। বিন্দুগুলি ভৃষ্ট হইয়া বাদামী রঙ হইলে ঘৃত হইতে ঝাঁঝরা হাতার সাহায্যে ছাঁকিয়া উঠাইয়া অমনি এক আঁশ নাতিতরল চিনির রসে ফেলিবে। ভৃষ্ট বিন্দুগুলি রসগর্ভ হইলেই রস হইতে উঠাইয়া বারকোষে সাজাইবে। এক চার ভাজা হইলে অপর 'চার' ভাজিবে।

মাষ পিটির গোলাতেও এই প্রকারে বুঁদিয়া ভাজিতে পার।

বুঁদিয়া এবং অপরাপর মিঠাইও 'লালি' ক্ষীরের সহিত মিশাইয়া খাইতে উপাদেয়।

২। মতিচুর

মটর দাইলের বেসম বা পিটি লইয়া জলে নাতিতরল করিয়া গুল। /।৹ পাঁচ ছটাক মত সফেদা মিশাইয়া বাঁধন দাও। ফেনাও। অপেক্ষাকৃত সরু ছিদ্র বিশিষ্ট ঝাঁঝরা

হাতায় রাখিয়া বুঁদিয়া ভাজার ন্যায় হাতা কড়ায়ের কাঁধায় বাড়ি দিয়া দিয়া ঝাড়িয়া গোলা বিন্দু বৃষ্টিবিন্দু পাতবৎ তপ্ত ঘৃতে ফেলিয়া ভাজ। বাদামী রঙ হইলে ভৃষ্ট দানাগুলি ঘৃত হইতে উঠাইয়া অমনি অপেক্ষাকৃত ঘন এক আঁশ বিশিষ্ট সাফ চিনির রসে ফেল। রস-গর্ভ হইলে মতিচুর রস হইতে উঠাইয়া বারকোষে রাখ। বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস মিশাইয়া উহা হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক এক দলা লইয়া দুই হাতে চাপিয়া লাড়ু বাঁধ। ঝাঁঝরা হাতার ছিদ্র এরূপ আকারের হওয়া প্রয়োজন যাহাতে ঝাড়া গোলা-বিন্দু গুলি চূর্ণ মতির ন্যায় আকারে নির্গত হয়। এই দানা বুঁদিয়ার অপেক্ষা ক্ষুদ্র এবং মিহিদানার অপেক্ষা বৃহৎ হইয়া থাকে।

বুটের বেসমেও এইরূপে মতিচুর ভাজিতে পার, কিন্তু তাহা চিমড়াপানা হইবে, মটরের ন্যায় মোচক হইবে না।

৩। মিহিদানা

ছোলার বেসম অথবা মটর দাইলের বেসন বা পিটি লইয়া জলে নাতিতরল করিয়া গুল। /।৵ পাঁচ ছটাক মত সফেদা মিশাইয়া বাঁধন দাও। ফেনাও। মিহি (সূক্ষ্ম) ছিদ্র বিশিষ্ট ঝাঁঝরা হাতায় গোলা রাখিয়া হাতা কড়াইর কাঁধায় বাড়ি দিয়া দিয়া ঝাড়িয়া উত্তপ্ত ঘৃতে ফেলিয়া ভাজ। ভৃষ্ট দানা উঠাইয়া একটা বাঁশের খিল নির্ম্মিত 'চাঙ্গাড়ী'তে রাখ। এক্ষণে একটি কড়ায়ে করিয়া চিনির রস জ্বাল দাও। রস অপেক্ষাকৃত পাতলা এক আঁশ বিশিষ্ট হইলে তাহাতে ঐ ভৃষ্ট দানাগুলি ছাড়িয়া সিদ্ধ কর। তাপে দানা রস শুষিয়া লইলে বারকোষে ঢালিয়া ঠাণ্ডা কর। কিসমিস ও বাদাম-পেস্তা কুচি মিশাইয়া উহা হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক এক দলা লইয়া হাতে চাপিয়া লাড়ু বাঁধ।

রসে সিদ্ধ করার দরুণ ভৃষ্ট দানার মোচকভাব তিরহিত হইয়া মোলায়েম ভাবাপন্ন হইবে।—এইখানে মিহিদানার সহিত মতিচুরের পার্থক্য হইতেছে।

ইচ্ছা করিলে পিটি-গোলায় জাফরাণাদি মিশাইয়া রঞ্জিত করিয়া লইতে পার। এবং মোয়া ক্ষীর কাঠ-খোলায় ভাজিয়া গুঁড়া করিয়া রসাল দানার সহিত সমান ভাগে মিশাইয়া লইয়া লাড়ু বাঁধিতে পার। ইহাতে অবশ্য আস্বাদনেরও তারতম্য ঘটিবে ; দানার স্থূলত্ব এবং এই সকল তারতম্যানুসারে 'দরবেশ মিঠাই', 'পোলাও দানা' প্রভৃতি বিভিন্ন হালি নামে মিহিদানা অভিহিত হইয়া থাকে।

৪। অমৃতি (কাণ্ডনী জিলাপি)

মাষ দাইলের বেসম বা পিটি লও। মাষ দাইল যেন বেশ মিহি বাটা হয়। এক সের

পিটিতে আধ পোয়া হইতে পাঁচ ছটাক মত হিসাবে আতপ চাউলের গুঁড়া (সফেদা) বা আতপ চাউল বাটা মিশাও। আবশ্যক মত জল দিয়া উত্তমরূপে ফেনাও। ফেনান যত উত্তম হইবে অমৃতিও তত মোচক হইবে। এক্ষণে একখণ্ড এক ছিদ্র বিশিষ্ট মজবুত নেতা (বস্ত্র খণ্ড) লইয়া তাহাতে ঐ ফেনান পিটির বা বেসমের গোলা রাখিয়া নেতার মুড়া জড় করিয়া একটি গোলা-গর্ভ ঝুলি বা পুঁটুলি কর। অতঃপর এই গোলা-গর্ভ ঝুলি হাতে টিপিয়া ছিদ্র পথে স্থূল সূত্রাকারে গোলা নির্গত করিতে থাক এবং উহা হস্ত কৌশলে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া কঙ্কণাকৃতি করিয়া তপ্ত ঘৃতে পূর্ণ তৈয়ে ফেলিতে থাক। কঙ্কণাকারে একখানা জিলাপি ফেলান শেষ হইলে আর একখানা ঐ প্রকারে ফেলিবে। এইরূপে তৈয়ে যে কয়খানা জিলাপি আঁটে ক্রমে ফেলিয়া যাইবে। এককালে এক সঙ্গে যে কয়খানা ভাজা যায় তাহাকে এক চার কহে। নেতার ছিদ্রপথ অপেক্ষাকৃত স্থূল (এক বুরুল পরিমিত) হইলে তবে অমৃতি বেশ বড় বড় করিয়া ফেলা চলে এবং তাহা মোচকও হইয়া থাকে। তবে অবশ্য অভিরুচী অনুসারে গোলার সূত্র সরু বা স্থূল এবং কঙ্কণের পরিসর চার হইতে ছয় আঙ্গুল পরিমিত করা যাইতে পারে। ঢাকার প্রসিদ্ধ অমৃতি অবশ্য আকারে বৃহৎ-—ছয় অঙ্গুলি বা ততোধিক, এবং তাহার সূত্রগুলিও বেশ স্থূল হইয়া থাকে।

ঘৃতে কঙ্কণগুলি একটু ঘোরাল বাদামী রঙে ভাজা হইলেই একটি কাটির সাহায্যে উঠাইয়া অমনি নাতিতরল এক আঁশ চিনির সেরায় ফেলিয়া ডুবাইয়া দিবে, এবং রসগর্ভ হওয়া বুঝিলেই উঠাইয়া বারকোষে সাজাইবে। রসে গরম গরম না ফেলিলে এবং রসে আবশ্যকাতিরিক্ত সময় চুবাইয়া রাখিলে অমৃতি ওত্তম রসগর্ভ অপিচ মোচক হইবে না—নরমিয়া (নুইয়া) যাইবে। এক মণ অমৃতি প্রস্তুত করিতে মাষ বেসম /৬ ছয় সের, সফেদা /২ সের, চিনি /২৪ সের, এবং ঘৃত /১০ সের লাগে।

অমৃতি তেলে ভাজিয়া ও পশ্চাৎ খণ্ড-রসে (দানাদার গুড়ের রসে) ফেলিয়াও প্রস্তুত করা যাইতে পারে।

বৈ (কুড়ি) কচুর যবাগুতে এই প্রকারে নেতার সাহায্যে গোলা তপ্ত ঘিযে ফেলিয়া জিলাপি ভাজিবে। কিন্তু তাহা কঙ্কণাকারে না ফেলিয়া চারি আঙ্গুল পরিসর কুণ্ডলাকারে ফেলিয়া ভাজিবে।

৫। ময়দানি, দেড়-পেঁচী বা কুণ্ডলী জিলাপি

অমৃতি জিলাপি যেমন মাষদাইলের বেসমে বা পিটিতে প্রস্তুত হইয়া থাকে এই জিলাপি তৎপরিবর্ত্তে ময়দা বা সুজিতে প্রস্তুত হয় বলিয়া ইহাকে 'ময়দানি' জিলাপি কহিয়া থাকে। কিন্তু টাট্‌কা ময়দা বা সুজির গোলায় জিলাপি ভাজিলে তাহা চিমড়াপানা

ও অখাদ্য হইবে। এই নিমিত্ত ময়দাকে অথবা প্রধানতঃ সুজিকে, প্রথমে জলে ভিজাইয়া একটি মাটির ভাঁড়ে করিয়া দিবস দুই মত কোনও উষ্ণ স্থানে ঢাকিয়া রাখিবে। ইহাতে ঐ সুজি মাতিয়া ভাপরিয়া (ভুর ভুর হইয়া) উঠিবে। তখন সুজি খামীরে পরিণত হইয়াছে বুঝিয়া ভাঁড় হইতে ঢালিয়া লইয়া তৎসহ সেরকড়া আধ পোয়া হইতে পাঁচ ছটাক মত হিসাবে চাউলের গুঁড়া এবং আবশ্যকমত কিছু জল মিশাইয়া নাতিতরল গোলা প্রস্তুত করিবে।

এক্ষণে তলায় এক বুরুল পরিসর একটি ছিদ্র বিশিষ্ট ঝুনা নারিকেলের একটি অর্দ্ধ-মালা লইয়া দাহিন হাতে ধরিয়া ছিদ্র পথ আঙ্গুলে টিপিয়া বন্ধ করতঃ তাহা ঐ গোলায় পূর্ণ কর। ওদিকে তৈয়ে করিয়া ঘৃত জ্বালে চড়াও। ঘি তাতিলে গোলাপূর্ণ ঐ মালা তদুপরি ধরিয়া ছিদ্র পথ মুক্ত কর। মুক্ত ছিদ্রপথে স্থূল সূত্রবৎ গোলা নির্গত হইতে থাকিলে হস্ত কৌশলে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া তাহাতে চারি আঙ্গুলি পরিমিত পরিসর দেড় বা দুই পেঁচ বিশিষ্ট এক একটি কুণ্ডল রচনা করিয়া তপ্ত ঘৃত পূর্ণ তৈয়ে ফেলিয়া ভাজা একটি কুণ্ডল গঠিত হইলে আর একটি ফেলিবে। এইরূপে একখানা তৈয়ে যে কয়খানা কুণ্ডল আঁটে ফেলিবে। এক চার ভাজা শেষ হইলে আর এক বার ভাজিবে। খামীরের কুণ্ডলগুলি সুন্দর বাদামী রঙে ভাজা হইলেই একটি কাটির সাহায্যে উঠাইয়া অমনি গরম গরম এক আঁশ বিশিষ্ট নাতিতরল চিনির সেরায় ফেলিয়া ডুবাইয়া দিবে। রসগর্ভ হইলেই রস হইতে উঠাইয়া জিলাপি বারকোষে সাজাইবে। ভাজিয়াই গরম গরম রসে ফেলিয়া রসগর্ভ হওয়া মাত্র উঠাইয়া লইলে জিলাপি বেশ রসগর্ভ অপিচ মোচক হইবে—নচেৎ নুইয়া যাইবে। এক মণ জিলাপি প্রস্তুত করিতে ময়দা বা সুজি /৬ সের, সফেদা /২ সের, চিনি /৫ সের এবং ঘৃত /৯ সের লাগে।

শিঙ্গাড়া (পানিফল) বা শটির পালো এইরূপে মাতাইয়া খামীর করিয়া লইয়া তদ্দ্বারা এই প্রকারে জিলাপি ভাজিবে।

ঘৃতের পরিবর্ত্তে তেলে এই জিলাপি ভাজিয়া খণ্ড-রসে (দানা-গুড়ের রসে) ডুবাইয়া রসগর্ভ করিয়া লওয়াও চলে।

৬। ছানার জিলাপি

এক সের ছানায় পাঁচ ছটাক হিসাবে উৎকৃষ্ট ময়দা (ছানায় ময়দা এবং ক্ষীরে চাউলের গুঁড়ার দ্বারা বাঁধন দেওয়াই প্রশস্ত। তবে অভাবে ওলট পালট করা প্রায়ই হইয়া থাকে।) বা তৎসহ এরোরুট যদৃচ্ছা ভাগে মিশাইয়া বাঁধন দিয়া উত্তমরূপে হাতে চট্‌কাইয়া অথবা পাটায় খিচশূন্য ভাবে বাটিয়া লও। এই পক্ষে দুধ বা জল মিশাইয়া নাতি ঘন গোলা প্রস্তুত কর। ফেনাও। এক খণ্ড এক ছিদ্র বিশিষ্ট নেতা লইয়া তাহাতে

এই গোলা ভরিয়া অমৃতি জিলাপির ন্যায় হাতে চাপিয়া স্থূল সূত্রাকারে নির্গত করতঃ উহা তপ্ত ঘৃতপূর্ণ তৈয়ে ফেলিয়া ভাজ। তবে এই গোলা-সূত্রকে কঙ্কণাকারে না ফেলিয়া দেড় পেঁচ বিশিষ্ট কুণ্ডালাকারে ফেলাই সুবিধাজনক হইয়া থাকে। গাঢ় বাদামী রঙে ভাজা হইলে উঠাইয়া অমনি তরল সরু এক আঁশ বিশিষ্ট রসে ডুবাও। এই জিলাপি মোচক হয় না, পরন্তু ইহা রসগর্ভ হইতে অনেক সময় লাগে বলিয়া ইহাকে খাওয়ার পূর্ব্বে ব্যতীত আর রস হইতে উঠান হয় না। বিশেষতঃ রসগর্ভ হওয়ার পর রস হইতে উঠাইয়া রাখিলে ভিতর হইতে রস ধীরে ধীরে নির্গত হইয়া যাইবার আশঙ্কা থাকে।

৭। সীতাভোগ

ছানায় সেরকড়া আধ পোয়া হইতে পাঁচ ছটাক মত উৎকৃষ্ট মিহি ময়দা অথবা চাউলের গুঁড়া ও এক ছটাক হিসাবে এরোরুট মিশাইয়া বাঁধন দিয়া উত্তমরূপে হাতে চট্‌কাইয়া বা পাটায় মিহি খিচশূন্য করিয়া বাটিয়া লও। অতঃপর এই পঙ্কে দুধ বা জল মিশাইয়া নাতি ঘন গোলা প্রস্তুত কর। একখানা মিহি ছিদ্র বিশিষ্ট ঝাঁঝরা হাতায় এই গোলা রাখিয়া হাতে ডলিয়া ডলিয়া ঝাঁঝরের সূক্ষ্ম ছিদ্র পথে সরু সূত্রাকারে নির্গত করাইয়া তপ্ত ভাসা ঘৃতে ফেলিয়া ভাজ। মন্দ আঁচে ভাজিতে হইবে যেন ভৃষ্ট গোলাসূত্রগুলি লাল্‌চে হইয়া না যায়। লাল্‌চে রঙ হইবার উপক্রম হইলেই ঘি হইতে ছাঁকিয়া উঠাইয়া মোটা এক আঁশ বিশিষ্ট চিনির রসে ফেলিবে। গাওয়া ঘির পরিবর্ত্তে মহিষা ঘিয়ে ভাজিলে লাল্‌চে হইবার আশঙ্কা কম থাকে। সূত্রগুলি বেশ রস-লিপ্ত হইলে উঠাইয়া বারকোষে রাখ। অতঃপর উহা হইতে এক হইতে দুই ছটাক পরিমিত ওজনের এক এক দলা লইয়া হাতে চাপিয়া মিহিদানার ন্যায় লাড়ু বাঁধ।

ক্ষীর-ঘটিত না হইলেও এই সুপ্রসিদ্ধ খাবারের নামের সহিত 'ভোগ' যোগ হইয়াছে। তবে ইহার সহিত ইচ্ছা করিলে মিহিদানাদির ন্যায় ভৃষ্ট মোয়া ক্ষীর চূর্ণ মিশাইয়া লইয়া লাড়ু বাঁধা যাইতে পারে এবং তৎসহ আরও বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস মিশান যাইতে পারে।

নিমকী

১। সেউ (সেব)

মটর বা বুটের বেসম জলে নাতি তরল করিয়া গুল। নুন (ও লঙ্কা বাটা) মিশাও। পাঁচ ছটাক মত সফেদা মিশাইয়া বাঁধন দাও। ফেনাও। অতি সূক্ষ্ম ছিদ্র বিশিষ্ট ঝাঁঝরা হাতায় রাখিয়া হাতে ডলিয়া ডলিয়া ঝাঁঝরা ছিদ্রপথে সূক্ষ্ম সূত্রাকারে নির্গত করতঃ তপ্ত ভাসা ঘৃতে (বা তৈলে) ফেলিয়া ভাজ। বাদামী রঙ হইলে ঘি হইতে ছাঁকিয়া

উঠাইয়া লও। বলা বাহুল্য ইহা আর চিনির রসে ফেলিতে হইবে না।

ইচ্ছা করিলে বেসম-সূত্রগুলি তপ্ত ঘৃতে (বা তৈলে) ফেলিয়া না ভাজিয়া একখানা মাদুরের উপর ফেলিয়া শুষ্ক বায়ুতে শুকাইয়া লইয়া উঠাইয়া রাখিবে। পরে তাহা যদৃচ্ছাক্রমে লইয়া চাউলাদি ভাজার ন্যায় তপ্ত বালুতে ভাজিয়া লইয়া খাইবে। কিন্তু এতৎক্ষেত্রে বেসম-গোলায় নুন মিশান চলে না। কেননা নুন মিশাইলে তাহা জলীয় বায়ু স্পর্শে 'ঘামিয়া' উঠিয়া শীঘ্র রসিয়া পচিয়া উঠিবে।

২। ক্ষার বুঁদিয়া

ময়দা বা সুজির খামীরে, বুটের বেসম গোলায় অথবা মাষ বা মটর পিটির গোলায় নুন (ও লঙ্কা বাটা) এবং পাঁচ ছটাকমত সফেদা মিশাইয়া উত্তমরূপে ফেনাইয়া লও। তদ্দ্বারা উপরিউক্ত বিধানে বুঁদিয়া ভাজিয়া তোল। চিনির সেরায় বলা বাহুল্য উহা ডুবাইবে না। গরম গরম খাও।

৩। ঝুরি

চাউলের মিহি গুড়া উত্তপ্ত জলে ফেলিয়া নাড়িয়া অর্দ্ধ সিদ্ধ করিয়া 'যবাগু' (জাউ) বা 'কাহি' প্রস্তুত কর। স্থূল ছিদ্র বিশিষ্ট একটি মেটে ঝাঁঝর লইয়া তাহা একখানা পাটির উপর উপুড় (উবু) করিয়া অর্থাৎ উল্টাইয়া বসাও। এক্ষণে কাহির কিছু অংশ লইয়া তদুপরি রাখিয়া হাতে ডলিয়া ডলিয়া স্থুল সূত্রাকারে পাটির উপর ফেল। একস্থানে ফেলা শেষ হইলে ঝাঁঝর সরাইয়া অপর স্থানে বসাইয়া ঐরূপে গোলা সূত্র ফেলাইবে। অতঃপর শুষ্ক বায়ুতে শুকাইয়া লইয়া হাঁড়ি ভরিয়া উঠাইয়া রাখিবে। পরে তাহা যদৃচ্ছাক্রমে লইয়া চাউলাদি ভাজার ন্যায় তপ্ত বালুর উপর ভাজিয়া লইয়া তেল, নুন, কাঁচা লঙ্কা যোগে খাইবে। অথবা ভৃষ্ট ঝুরিগুলি খণ্ড-পাকে (দানাদার গুড়ের ঘন রসে) শুষ্কভাবে আঁশাইয়া লইয়া মোচক থাকিতে থাকিতে খাইবে।

চতুর্দ্দশ অধ্যায়

বটক (বড়া)

বিশেষ বিশেষ কন্দ-শস্য-ফলাদি (এবং নিমকী হইলে আরও আমিষাদি) দ্বারা যথাযোগ্য উপায়ে নাতি তরল 'গোলা' প্রস্তুত করতঃ তাহাতে যথোপযুক্ত বাঁধন দিয়া উত্তমরূপে ফেনাইয়া তাহার এক এক অংশ পাঁচ আঙ্গুলে করিয়া উঠাইয়া লইয়া তপ্ত ভাসা ঘৃতে (বা তৈলে) ছাড়িয়া ভাজিয়া তুলিয়া চিনির সরু এক আঁশ রসে ডুবাইয়া

রস-গর্ভ করিলে, কিম্বা পূর্ব্বেই গোলার সহিত ইক্ষুর দানাগুড়, অথবা নিমকি হইলে নুন (ও লঙ্কাবাটা প্রভৃতি) মিশাইয়া লইয়া ঐ প্রকারে ভাসা তৈলে (বা ঘৃতে) ভাজিয়া তুলিলে 'বটক' বা 'বড়া' প্রস্তুত হইবে।

প্রথমোক্ত বড়া চিনি বা গুড়ের মিষ্ট রসে ফেলিয়া রস গর্ভ করিয়া লওয়া হয় বলিয়া তাহাকে 'রস-বড়া' বলা যায়। এবং শেষোক্ত বড়া তৎপরিবর্ত্তে অমনি শুষ্কই খাওয়া যাইতে পারে বলিয়া সচরাচর তাহাকে 'শুক্‌না বড়া' বলা যায়। তবে শুষ্ক মিষ্ট বড়াকে পশ্চাৎ লালি ক্ষীরে অথবা ক্ষেত্র বিশেষে দধিতে বা অম্লে ভিজাইয়া ক্ষীরগর্ভ, দধিগর্ভ বা অম্লগর্ভ করিয়া লওয়া যাইতে পারে। নিমকি বড়া সাধারণতঃ শুষ্কই খাওয়া হয় তবে ক্ষেত্র বিশেষে তাহাও তিক্ত দধি বা অম্ল প্রভৃতি রসে ভিজাইয়া তিক্তবড়া, দধি-বড়া প্রভৃতি রূপে খাওয়া হয়। পাঠক পাঠিকা লক্ষ্য করিবেন, বটক হইতে খাবারগুলি রসগর্ভ করা ছাড়া ক্ষীর গর্ভ করার পদ্ধতির সূত্রপাত হইল।

গোলা—উপাদান ভেদে বিবিধ প্রকারে বড়ার পক্ষ প্রস্তুত করিতে হয়। 'মিঠাই' অধ্যায়ে মিঠাইর গোলা সম্বন্ধে যাহা লিখিত হইয়াছে ঐ ঐ ৬পাদানের বড়া সম্বন্ধেও তাহাই প্রযুয্য। নিমকি বড়া, তিক্তবড়া, দধি-সড়া, অম্লবড়া প্রভৃতি সম্বন্ধে 'বরেন্দ্র রন্ধন' গ্রন্থে বিস্তারিত আলোচনা করা হইয়াছে, তাহা দ্রষ্টব্য। অতএব এখানে শুধু ফলের গোলা সম্বন্ধে বলিব। সুপক্ক আম্রাদি ফলের খোসা ছাড়াইয়া চিপিয়া রস বা দর বাহির করিয়া তাহা কাপড়ে ছাকিয়া লইবে। এতৎসহ সেরকে দুই হইতে পাঁচ ছটাক হিসাবে ময়দা বা চাউলের গুঁড়া মিশাইয়া বাঁধন দিয়া ফেনাইয়া লইবে।

শুকনা মিষ্ট-বড়ার গোলা প্রস্তুতে একটু বিশেষত্ব আছে। সুপক্ক 'জিন' কলা তাহার প্রধান অঙ্গ। সুপক্ক জিন কলা উত্তমরূপে হাতে চট্‌কাইয়া লইয়া তাহার আঁশ ও বীজাদি কর্কশ অংশ সকল উত্তমরূপে বাছিয়া ফেলিবে। অতঃপর তাহার সহিত মিষ্টত্ব বিধান কারন আবশ্যক মত দানা ঈক্ষুগুড় এবং বাঁধন স্বরূপ সেরকে এক হইতে দেড় পোয়া হিসাবে ময়দা মিশাইবে। তৎপর দুধ মিশাইয়া আবশ্যক মত তরল করিয়া লইয়া উত্তমরূপে ফেনাইয়া গোলা প্রস্তুত করিবে। ইচ্ছা হইলে এতৎসহ আরও সুপক্ক তালের বা অন্য কোন প্রকার উপযুক্ত ফলের দর (ছাঁকিয়া) মিশাইয়া গোলার সুবাস সাধন করিবে। গোলা যত উত্তম ফেনান হইবে ভৃষ্ট বড়া তত শুষির হইবে। সচরাচর চাউলের গুঁড়া এবং কখনও বা ময়দার দ্বারা গোলার বাঁধন দিতে হয়। কদাচিৎ বা ডিমের কুসুমের দ্বারা বাঁধন দেওয়া হইয়া থাকে, যথা বৈদেশিক বড়াতে। চাউলের গুঁড়া বা ময়দার বাঁধনের পরিমাণ ক্ষেত্র অনুসারে নির্দ্দিষ্ট হইবে, তবে সেরকড়া এক হইতে দেড় পোয়া মত দিলেই যথেষ্ট হয়। এই বাঁধন অতিরিক্ত হইলে ভৃষ্ট বড়া শক্ত শিলাবৎ হয়—শুষির হয় না।

বড়া ভাজা—গোলা ফেনান হইলে আধ ছটাক মত ওজনের এক এক অংশ পাঁচ আঙ্গুলে করিয়া উঠাইয়া লইয়া বৃদ্ধাঙ্গুষ্ঠের দ্বারা ঈষৎ ঠেলিয়া তপ্ত ভাসা ঘৃতে বা তৈলে ছাড়িয়া ভাজিতে হয়। কড়ায়ে যতটা স্থান সঙ্কুলান হয় ততগুলি বড়া ছাড়িয়া, এক সঙ্গে ভাজিবে। ইহাকে এক এক চার কহে। মন্দ আঁচে ধীরে ধীরে বড়া ভাজিবে, নচেৎ ঘি বা তেল, অধিক তাতিলে বড়াও তাতিয়া উপরে তামাটে রঙ হইবে অথচ ভিতরে কাঁচা থাকিয়া যাইবে। কলার বড়াগুলি ঘৃতের পরিবর্ত্তে তেলে ভাজাই প্রশস্ত। কলার বড়ার গোলায় গুড় মিশ্রিত থাকে বলিয়া উহা ভাজিলে কাল্‌চে রঙের হইয়া যায়। পাঠক পাঠিকা লক্ষ্য করিবেন, বড়ার গোলা এতটা তরল নহে যে তাহা মিঠাইর গোলার ন্যায় কোনরূপ আধারের ছিদ্র পথে নির্গত করাইয়া অথবা পরবর্ত্তী অপূপের গোলার ন্যায় খুরি করিয়া তাহার এক এক অংশ উঠাইয়া লইয়া ঘৃতে বা তেলে ছাড়িয়া ভাজিতে পারা যায় ; আবার পেরাগী, শষ্কুলী বা পক্কান্নের ন্যায় এতটা গাঢ়ও নহে যে পূর্ব্বে তাহা ইচ্ছামত কোনওরূপ আকারে গড়িয়া লইয়া ভাজা চলিতে পারে।

আর এক প্রকার 'বড়া' আছে যাহাকে 'জলবড়া' কহে ; তাহা albumen (ডিম্বাদির শ্বেতসার) বিশিষ্ট উপাদানে যথা,—মৎস্য, মাংস, দাইলাদির কিমাতে (mince) বা পিটিতে গড়িয়া উত্তপ্ত জলে সিদ্ধ করিয়া তাহার ঐ শ্বেতসারকে দঢ়াইয়া লইয়া প্রস্তুত করা হয় ('বরেন্দ্র রন্ধন' দেখ)। কিন্তু তাহা এতৎ অধ্যায় ভুক্ত হইতে পারে না, কেননা আমরা এতৎ অধ্যায়ে বড়ার যে সংজ্ঞা দিয়াছি উহা তদন্তর্গত নহে।

ক : রসবড়া

১। আলুর বড়া

লাল বা গোল আলু উত্তপ্ত জলে সিদ্ধ করতঃ খোসা ছাড়াইয়া হাতে চট্‌কাইয়া বা পাটায় বাটিয়া লও। মিহি কাপড়ে ছাঁকিয়া কর্কশ অংশগুলি বাদ দিয়া জাউটুকু লও। সেরকড়া পাঁচ ছটাক মত চাউলের গুঁড়া মিশাইয়া বাঁধন দিয়া প্রয়োজন হইলে জল মিশাইয়া আবশ্যকমত তরল করিয়া লও। উত্তমরূপে ফেনাও। গোলা হইতে আধ ছটাকমত ওজনের এক এক অংশ পাঁচ আঙ্গুলে করিয়া উঠাইয়া লইয়া তপ্ত ভাসা ঘৃতে ক্রমে ছাড়িয়া ঘোর বাদামী রঙে ভাজ। উঠাইয়া সরু এক আঁশ চিনির বা গুড়ের রসে ডুবাও। ইহা রসগর্ভ হইতে সময় লাগিবে। রসগর্ভ হইলেও আহারের পূর্ব্বে ব্যতীত সেরা হইতে উঠাইবে না। ইহা মোচক রাখিবার প্রয়োজন করে না।

চিড়া, খৈ, বৈ-কচু, বিলাতী (মিঠা) কুমড়া প্রভৃতির এই প্রকারে বড়া ভাজিবে।

২। মাষ বড়া

কাঁচা মাষ দাইল জলে ঘন্টা ৪। ৫ মত ভিজাইয়া রাখিয়া নরম হইলে উঠাইয়া পাটায়

মিহি করিয়া বাটিয়া লও। পিটিতে সেরকড়া পাঁচ ছটাক মত চাউলের গুঁড়া মিশাইয়া বাঁধন দিয়া জল মিশাইয়া আবশ্যক মত তরল করিয়া লইয়া উত্তমরূপে ফেনাও। গোলা হইতে আধ ছটাকমত ওজনের এক এক অংশ পাঁচ আঙ্গুলে করিয়া উঠাইয়া লইয়া তপ্ত ভাসা ঘৃতে ক্রমে ছাড়িয়া বাদামী রঙে ভাজ। উঠাইয়াই সরু এক আঁশ চিনির বা গুড়ের সেরায় ডুবাও। বড়াগুলি রসগর্ভ হইলেই উঠাইয়া বারকোষে সাজাও। মোচক থাকিতে খাইবে।

৩। পেঁপের বড়া

সুপক্ক পেঁপে লইয়া খোসা ও বীচি ছাড়াইয়া হাতে চট্‌কাইয়া লও। মিহি কাপড়ে ছাকিয়া কর্কশ অংশ সকল বাছিয়া ফেলিয়া পঙ্কটুকু লও। সেরকড়া পাঁচ ছটাক মত ময়দা মিশাইয়া বাঁধন দিয়া প্রয়োজন হইলে কিছু জল মিশাইয়া আবশ্যক মত তরল করিয়া লও। ফেনাও। উপরি লিখিত মত পাঁচ আঙ্গুলে করিয়া এক অংশ উঠাইয়া লইয়া তপ্ত ঘৃতে ছাড়িয়া বাদামী রঙে ভাজ। চিনির এক আঁশ রসে ডুবাইয়া রসগর্ভ করিয়া রস হইতে উঠাইয়া লইয়া খাও। ইহাও মোচক রাখিবার প্রয়োজন করে না।

৪। আমের বড়া

সুপক্ক সুমিষ্ট (অম্ল আমেরও হইতে পারে) আম লইয়া খোসা ছাড়াইয়া চিপিয়া দর বাহির করিয়া আঁটি ফেলিয়া দাও। মিহি কাপড়ে ছাকিয়া আঁশাদি কর্কশ অংশ বাদ দিয়া পরিষ্কার দর টুকু লও। সেরকে দুই হইতে পাঁচ ছটাক মত হিসাবে ময়দা মিশাইয়া বাঁধন দিয়া ফেনাও। ইহাতে জল মিশাইবার প্রয়োজন হইবে না। অতঃপর উপরি লিখিত বিধানে বড়া ভাজিয়া সরু এক আঁশ চিনির রসে ডুবাইয়া রসগর্ভ করিয়া খাও। ইহাও মোচক রাখিবার প্রয়োজন হইবে না সুতরাং আহারের পুর্ব্বে ব্যতীত রস হইতে উঠাইবে না।

খ : শুষ্ক বড়া

১। কলা বড়া

সুপক্ক 'জিন' কলার খোসা ছাড়াইয়া উত্তম রূপে চট্‌কাইয়া লও। বীচি ও আঁশাদি সমস্ত কর্কশ অংশ বাছিয়া ফেল। রুচি অনুসারে ইক্ষুর দানা গুড় মিশাও। সেরকড়া এক হইতে দেড় পোয়া মত ময়দা মিশাইয়া বাঁধন দিয়া দুধ মিশাইয়া আবশ্যক মত তরল গোলা করিয়া লও। ফেনাও। অতঃপর উপরি লিখিত বিধানে তপ্ত ভাসা তেলে ছাড়িয়া বড়া ভাজ। গুড় মিশান থাকা কারণ ভৃষ্ট বড়ার রঙ কাল্‌চে হইবে। ইহা মোচক থাকিতে থাকি:তে শুষ্ক অবস্থাতেই খাইবে।

ইচ্ছা করিলে বাতাসা দিয়া জ্বাল দেওয়া ঘন দুগ্ধে (ক্ষীরে) ভিজাইয়া রাখিয়া ক্ষীরগর্ভ করিয়া খাইবে। ক্ষীরগর্ভ হইতে বিলম্ব ঘটে—ছয় ঘন্টা বা ততোধিক লাগে। ক্ষীরগর্ভ হইলেও বড়া আহারের পূর্ব্বে ব্যতীত ক্ষীর হইতে উঠাইবে না।

২। তাল বড়া

সমস্ত প্রণালী কলা-বড়ারই ন্যায় কেবল গোলার সহিত অতিরিক্ত সুপক্ক তালের দর মিশাইয়া সুবাস সাধন করিবে। সুপক্ক তালের (ভাদ্রমাসে) খোসা ছাড়াইয়া তাহার স্বর্ণবর্ণ সরস ছোবা (ছিবড়ে) লইয়া তৎসহ কিছু জল মিশাইয়া আবশ্যক মত তরল করিয়া চট্‌কাইয়া লইবে। বাঁশের চালনীতে রাখিয়া হাতে ডলিয়া উহার রস বা দর বাহির করিয়া লইবে। ছোবার কর্কশ অংশটুকু চালনীতে রহিয়া যাইবে,—পরিষ্কার দরটুকু চালনীর নীচে রক্ষিত পাথরের কাঁধা উচা থালাতে সংগৃহীত হইবে। অতঃপর এই দর আবশ্যক মত চটকান কলার এবং দানা ইক্ষু গুড়ের সহিত মিশাইয়া তাহাতে এক হইতে দেড় পোয়া হিসাবে ময়দার বাঁধন দিয়া ফেনাইয়া লইয়া বড়া ভাজিবে। এই বড়াও মোচক থাকিতে থাকিতে শুষ্ক অবস্থায় খাইবে, অথবা মিষ্ট গাঢ় ক্ষীরে ভিজাইয়া রাখিয়া ক্ষীর-গর্ভ করিয়া খাইবে।

কাঁটাল, বেল প্রভৃতি ফলের দরেও এই প্রকারে বড়া ভাজা চলিতে পারে, অবশ্য তাহা তেমন ভাল ও সুখাদ্য হয় না।

৩। নারিকেল বড়া

'বরেন্দ্র রন্ধন' ৪৯ পৃঃ দ্রষ্টব্য। মিষ্ট বড়া ভাজিতে হইলে অবশ্য নারিকেল বাটার সহিত বাঁধন দেওয়ার পর কেবল আবশ্যক মত দানা ইক্ষু গুড় আন্দাজ মত মিশাইয়া লইলেই চলিবে।

গ : দধি বড়া

মিষ্ট ও নিমকি ভেদে মাষপিটির দুই প্রকার দধি-বড়া হইতে পারে। মিষ্ট দধি-বড়াতে ঝাল নুনাদির পরিবর্ত্তে কেবল চিনি মিশাইয়া মিষ্টত্ব সাধন করিয়া লইবে। নিমকি দধি-বড়া 'বরেন্দ্র রন্ধন' ১৮১, ১৮২ ও ১৮৩ পৃষ্ঠায় দ্রষ্টব্য।

ঘ : অম্ল বড়া

অম্লবড়াও মিষ্ট ও নিমকি ভেদে দুই প্রকারের হইতে পারে। মিষ্ট অম্লবড়াতে ঝাল নুনাদির পরিবর্ত্তে কেবল চিনির দ্বারা মিষ্টত্ব সাধন করিবে। নিমকি অম্ল-বড়া 'বরেন্দ্র রন্ধন' ১৬৯ পৃষ্ঠায় দ্রষ্টব্য।

ঙ : নিমকি বড়া

নিমকি বড়া সাধারণতঃ শুষ্ক অবস্থাতেই খাওয়া হয়। মটর ডাইল পিটির নিমকি বড়াই সর্ব্বাপেক্ষা উত্তম মোচক হইয়া থাকে। তবে মুগ, মাষ, মশুর, বুট প্রভৃতি দাইলের এবং তিল, পোস্তদানা, মশিনা, নারিকেল প্রভৃতি স্নেহময় শস্যের এবং আলু বেগুন, বিলাতি কুমড়া প্রভৃতি আনাজের এবং মৎস্য, মাংসাদি আমিষের বিবিধ প্রকারে নিমকি বড়া ভাজা যাইতে পারে।

এই সকল শুষ্ক বড়ার সহিত পলতানতি, পেঁয়াজ প্রভৃতি মিশাইয়া তিক্ত, পেঁয়াজী প্রভৃতি বিবিধ স্বাদ বিশিষ্ট করিয়া লওয়া চলিতে পারে।

শুষ্ক বড়াকে আবার তিক্ত রস, ঝাল রস প্রভৃতিতে ডুবাইয়া তৎতৎ রস সিক্ত করিয়া লওয়া যাইতে পারে।

'বরেন্দ্র রন্ধন' নির্ঘন্ট পত্রে 'বড়া' শব্দান্তর্গত বিবিধ বড়া সম্বন্ধীয় পৃষ্ঠাঙ্ক হইতে আবশ্যকীয় 'বড়া' প্রস্তুত-প্রণালী বাহির করিয়া দেখ।

পঞ্চদশ অধ্যায়

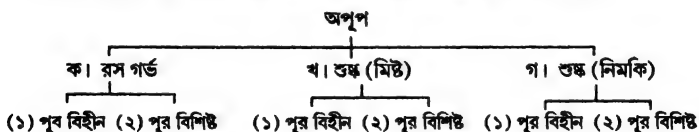
অপূপ (পূপ বা পূয়া)

শস্য চূর্ণাদি এবং গব্য রসাত্মক ক্ষীরাদি জলে (বা দুধে) গুলিয়া তাহাতে উপযুক্ত মশল্লা ও বাঁধন দিয়া তরল গোলা প্রস্তুত করতঃ খুরি করিয়া তাহার এক এক অংশ লইয়া কড়ায়ে বা তৈয়ে করিয়া অল্পাধিক তৈলে বা ঘৃতে ছাড়িয়া ভাজিয়া উঠাইলে, অথবা পূর্ব্বে গোলায় মিষ্ট (সাধারণতঃ গুড়) কিম্বা নুন যোগ করা না থাকিলে চিনির (বা গুড়ের) সরু এক আঁশ রসে ডুবাইয়া রসগর্ভ করিয়া লইলে 'অপূপ', 'পূপ' বা 'পূয়া' প্রস্তুত হইবে।

সচরাচর চাউলের গুঁড়া, ময়দা বা তৎখামীরের এবং ক্ষেত্র বিশেষে মটর দাইল পিটির এবং গব্য-রসাত্মক ছানা ও ক্ষীরের গোলায় অপূপ ভাজা হইয়া থাকে। অপূপের গোলা মিঠাইর গোলার ন্যায়ই প্রস্তুত করিতে হয়, তবে তদপেক্ষা কিঞ্চিৎ অধিক তরল করা হয়। গোলার সহিত সচরাচর মৌরী চূর্ণ, এলাচী চূর্ণ, জায়ফল চূর্ণ ও মরিচ চূর্ণ মশল্লা স্বরূপ মিশান হইয়া থাকে। গব্য-রসাত্মক পদার্থের গোলা সাধারণতঃ দুধ দিয়া করা হইয়া থাকে। শস্যের মধ্যে বেশীর ভাগ বাঁধন পদার্থের, অর্থাৎ চাউলের গুঁড়া এবং ময়দার দ্বারাই গোলা প্রস্তুত হইয়া থাকে সুতরাং বলা বাহুল্য তাহাতে আর পৃথক বাঁধন দিতে হয় না। তবে অপরাপর পদার্থের গোলায় এই চাউলের গুঁড়া বা ময়দার দ্বারা বাঁধন দেওয়া হইয়া থাকে। বটকের বা মিঠাইর গোলার ন্যায় অপূপের

গোলা ফেনাইয়া লইবার তাদৃশ প্রয়োজন হয় না। ইহা মিঠাই বা বড়ার গোলা অপেক্ষাও বরং কিছু অধিক তরল করা হয় বলিয়া বলা বাহুল্য এতদ্দ্বারা কোনরূপ আকার গড়াত চলেইনা পরন্তু একটা খুরি (বা তৎবৎ কোনও পাত্র) করিয়া ইহার এক এক অংশ (একখুরি পরিমিত) উঠাইয়া লইয়া তপ্ত ঘৃতে ছাড়িয়া ভাজিতে হয়। ঘৃতে ছাড়িলে গোলা নিজভারে তৈ বা কড়ায়ের তলায় পড়িয়া ছত্রাইয়া পিষ্টকাকার হইয়া যায় এবং তৈয়ে করিয়া সামান্য ঘৃতে ছাড়িলে উহাকে একখণ্ড বৃক্ষ পত্রাদির সাহায্যে তৈয়ের উপর পাৎলা করিয়া মণ্ডলাকারে বিছাইয়া দিতে হয়। এই জন্য এতৎক্ষেত্রে শেষ পর্য্যন্ত ইহা পোলিকাকৃতি হইয়া থাকে। এতদুভয় কারণে এক এক চারে একখানার অধিক পূয়া ভাজা যায় না।

রসগর্ভ ও শুষ্ক ভেদে পূপ দ্বিবিধ হইয়া থাকে। শুষ্ক পূপ আবার মিষ্ট ও নিমকি ভেদে দুই প্রকারের হইয়া থাকে। সকল প্রকারের পূয়াই আবার পূর-গর্ভ করা যাইতে পারে। রসগর্ভ পূয়াতে সাধারণতঃ ক্ষীর বা ক্ষীরঘটিত এবং কদাচিৎ মোরব্বাদির পূর দেওয়া হয়। শুষ্ক পূয়াতে ইচ্ছা করিলে কোন এক প্রকারের মোরব্বা, ক্ষীর বা ক্ষীরঘটিত দ্রব্য, সন্দেশ, তিল বা নারিকেলের 'ছাঁই', হালুয়া বা বরফী প্রভৃতির দ্বারা পূন দেওয়া চলিতে পারে। নিমকি পূয়াতে কচুরী প্রভৃতির ন্যায় কোন এক প্রকার নিমকি পূর দেওয়া যাইতে পারে। তবে পেরাগী, শষ্কুলী, কিম্বা নিমকি পূরিতে যে প্রকারে পূর্ব্বে পূর ভরিয়া পশ্চাৎ ঘৃতে ভাজিয়া লইতে হয় শুষ্ক অপূপে তৎপরিবর্ত্তে ভাজার পর পূর ভরিয়া তাহা পাটির ন্যায় জড়াইয়া লইয়া পূর-গর্ভ করিয়া লইতে হয়। এই নিমিত্ত পূরগর্ভ শুষ্ক পূপকে 'পাটীজড়া' বা 'পাটীসাপটা' বলা হইয়া থাকে।

নিম্নে পূপের ভেদ বুঝাইবার জন্য একটি লতা প্রস্তুত করিয়া দেওয়া গেল—

ক : রস-পূপ
(১) পূর বিহীন
১। ছানার পূপ

দুই ভাগ জল ঝরান ছানার সহিত এক ভাগ সুজি বা ময়দা মিশাইয়া বাঁধন দাও। উত্তমরূপে খিচশূন্য করিয়া হাতে চটকাইয়া বা পাটায় বাটিয়া লও। দুধ (বা জল) মিশাইয়া আবশ্যকমত তরল করিয়া গোলা প্রস্তুত কর। এলাচীচূর্ণ (জায়ফলচূর্ণ).

মৌরীচূর্ণ (বা গোটা) ও মরিচচূর্ণ আন্দাজ মত মিশাও। ফেনাও। একটা বড় খুরি করিয়া এই গোলার এক এক অংশ লইয়া ছোট কড়ায়ে বা তৈয়ে করিয়া তপ্ত ঘৃতে ছাড়িয়া ভাজ। বাঁধন কম থাকিলে তপ্ত ঘৃতে ছাড়িলে গোলা এড়িয়া যাইবে, তন্নিমিত্ত প্রথমে অল্প গোলা লইয়া তপ্ত ঘৃতে ছাড়িয়া পরীক্ষা করিয়া দেখিবে, বাঁধন ঠিক হইয়াছে কিনা, বাঁধন কম বুঝিলে আরও একটু ময়দা মিশাইয়া লইবে। পক্ষান্তরে বাঁধন অধিক হইলে ভৃষ্ট পূয়া শক্ত শক্ত হইবে। ভাজার পর গরম গরম সরু এক আঁশ চিনির রসে ডুবাইয়া রসগর্ভ করিয়া লইবে। পরিবেশন করিবার পূর্ব্বে রস হইতে উঠাইবে।

মোয়া ক্ষীরের পূপও এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে। ময়দা বা সুজির পরিবর্ত্তে সফেদার দ্বারা বাঁধন দিবে। ইহাকে 'ক্ষীর-পূপিকা' বা 'মোহন-পূয়া' কহে।

২। বৈ-কচুর পূপ

বৈকচু জলে সিদ্ধ করিয়া খোসা ছাড়াইয়া হাতে চট্‌কাইয়া বা বাটিয়া জাউ প্রস্তুত কর। সেরকরা ।৵০ হইতে ।√০ হিসাবে জাউয়ে সফেদা মিশাইয়া বাঁধন দাও। দুধ বা জল মিশাইয়া আবশ্যক মত তরল গোলা কর। মৌরীচূর্ণ, এলাচচূর্ণ, মরিচচূর্ণ মিশাও। ফেনাও। একটা খুরি করিয়া গোলার এক এক অংশ লইয়া উপরিউক্ত বিধানে ছোট কড়ায়ে বা তৈয়ে করিয়া তপ্ত ঘৃতে ছাড়িয়া ভাজ। চিনির সরু এক আঁশ রসে ডুবাও। রসগর্ভ হইলে খাও।

ক : রস-পূপ
(২) পুর বিশিষ্ট
১। গোকুল ভোগ বা গোকুল পিঠা

সুজি বা ময়দা হাঁড়িতে করিয়া দিবস দুই মত জলে ভিজাইয়া রাখ। উহা মাতিয়া উঠিয়া খাম্বীর বা খামীর প্রস্তুত হইবে। জল মিশাইয়া এই খামীরের নাতিতরল 'গোলা' করিয়া রাখ। এক্ষণে, দুধের সহিত নারিকেল কুড়া ও খেজুর গুড় বা বাতাসা মিশাইয়া জ্বাল দিয়া গাঢ় করিয়া নামাও। ইহাকে 'নারিকেল-ক্ষীরসা' কহে। এই নারিকেল ক্ষীরসা হইতে আধ ছটাক পরিমিত ওজনের এক একটি দলা লইয়া এক একখানি পাৎলা তিন আঙ্গুল পরিমিত চওড়া চাক্‌তি গড়। ইচ্ছা করিলে চাক্‌তির কাঁধা কাটিয়া দিয়া সুদৃশ্য করিতে পার। এই চাক্‌তিগুলি খামীর গোলায় ডুবাইয়া তুলিয়া তপ্ত ঘৃতে ছাড়িয়া ভাজ। সাফ দানাদার চিনির ঘন রসে ফেলিয়া কড়ায়ে করিয়া জ্বাল দিয়া শুকনা করিয়া আশাইয়া লও। খামীরের গোলায় ডুবাইয়া না ভাজিয়া শুধু ময়দার গোলায় ডুবাইয়া ভাজিতে হইলে ময়দার সহিত উপযুক্ত—সেরকে দুই হইতে তিন ছটাক হিসাবে—ঘৃতের ময়ান মিশাইয়া লইবে। কিন্তু তথাপি ময়দার গোলায় ভাজিলে

খোলা' চিমড়াপানা হইবে। খামীরে ভাজিলে তবে খোলা বেশ মোচক হয়। শুষ্কভাবে আঁশাইয়া লওয়ার দরুণ খোলার এই মোচকভাব নষ্ট হয় না। মোচক থাকিতে খাইবে।

ময়দার পরিবর্ত্তে সিদ্ধ লাল বা গোল আলুর পঙ্কে (জাউয়ে) নির্ম্মিত খোলায় ভাজিলে তাহা 'শষ্কুলী' হইবে। শষ্কুলী অধ্যায় ১০৬ পৃষ্ঠা দ্রষ্টব্য। গোকুলভোগ সাধারণতঃ পিঠার আকারে গড়া হয় বলিয়া ইহাকে সচরাচর 'গোকুল পিঠা'ই বলা হয়।

২। কমলা ভোগ বা কমলা পিঠা

মোয়া ক্ষীরের সহিত বাদাম, পেস্তা বা কিসমিস বাটা ও কিঞ্চিৎ গোলাপী আতর বা অপর কোন গন্ধদ্রব্য (যথা, হালি ভ্যানিলা, রাটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাস) মিশাইয়া চটকাইয়া মাখিয়া লও। এই পঙ্ক হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক একটি দলা লইয়া চারি আঙ্গুলী মত পরিসর মণ্ডলাকারে বা চৌকাকারে এবং অর্দ্ধ বা এক কণিষ্ঠাঙ্গুলি মত পুরু করিয়া এক একখানা চাক্তি বা পট্ট গড়। দুধের পুরু সর লইয়া ঐ চাক্তির আকারে খণ্ড খণ্ড করিয়া কাটিয়া লও। একখানা সর-খণ্ড ঐ ক্ষীর-চাক্তির উপর ও একখানা নীচে বসাও। এইরূপে সকল ক্ষীর-চাক্তিগুলিতে সরের ছাউনি দিয়া লও। অতঃপর পূর্ব্ব প্রস্তুত সুজির খামীর গোলায় চাক্তিগুলি ডুবাইয়া খামীর লিপ্ত করিয়া লইয়া তপ্ত ঘৃতে ছাড়িয়া ভাজ। অতঃপর ভৃষ্ট চাক্তিগুলি গোকুল পিঠার ন্যায় সাফ চিনির গাঢ় রসে ফেলিয়া শুষ্কভাবে আঁশাইয়া লও। মোচক থাকিতে খাইবে।

খ : শুষ্ক পূপ

(১) পূর বিহীন

১। মালপুয়া (মল্ল-পূপ ?)

তিনভাগ ময়দা ও একভাগ দানা ইক্ষু গুড় মিশাও। এলাচীচূর্ণ, মৌরীচূর্ণ ও মরিচচূর্ণ (বুকনি) মিশাও। দুগ্ধ বা জল মিশাইয়া আবশ্যক মত তরল গোলা প্রস্তুত কর ; প্রয়োজন বোধ করিলে ছাঁকিয়া লইবে, যেন ময়দায় খিচ রহিয়া না যায়। ফেনাও। খুরি করিয়া গোলার এক এক অংশ লইয়া ছোট কড়ায়ে বা তৈয়ে করিয়া তপ্ত ঘৃতে বা তৈলে ছাড়িয়া ভাজিয়া উঠাও। ইহা আর রসগর্ভ করিতে হইবে না, অমনি মোচক থাকিতে থাকিতে খাইবে।

ইচ্ছা করিলে বাতাসা বা খেজুর গুড়ে জ্বাল দেওয়া ঘন দুধে ভিজাইয়া রাখিয়া ক্ষীব-গর্ভ করিয়া খাইবে।

শটি বা শিঙ্গাড়াদির পালোর দ্বারাও এই প্রকারে পূপ প্রস্তুত করিতে পার।

২। আঁধসা (আন্ধ্রস পূপ ?)

ময়দার পরিবর্ত্তে আতপ চাউল লইয়া জলে ভিজাইয়া রাখিয়া মিহি করিয়া পাটায়

বাটিয়া লও। এই পিটির তিন ভাগের সহিত একভাগ দানা ইক্ষুগুড় মিশাও। ইহার সহিত আর সাধারণতঃ কোনও মশল্লা দেওয়া হয় না, তবে এলাচীচূর্ণ, মৌরীচূর্ণ ও মরিচ চূর্ণ মিশাইলেও ক্ষতি নাই। অতঃপর দুধ বা জল মিশাইয়া আবশ্যকমত তরল গোলা করিয়া লও। ফেনাও। একটি খুরি করিয়া এই গোলার এক এক অংশ লইয়া কড়ায়ে করিয়া তপ্ত তৈলে ছাড়িয়া ভাজ। লাল্‌চে রঙ হইয়া বেশ ফুলিয়া উঠিলে নামাও।

ইহাও শুষ্ক অবস্থাতে মোচক থাকিতে খাইবে। অথবা বাতাসা বা খেজুর গুড়ে জ্বাল দেওয়া গাঢ় দুধে ভিজাইয়া রাখিয়া ক্ষীরগর্ভ করিয়া লইয়া খাইবে। বরেন্দ্রে এই 'আধঁসা'রই অধিক চলন।

কাউঙের চালের আঁধসা এই প্রকারে ভাজিবে। উহা চালের আঁধসা অপেক্ষা উত্তম হইয়া থাকে। জোয়ার, বজরা ও পক্ক পদ্মবীজের পূপও এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে।

৩। পূপলা

ময়দা বা সুজি জলে বা দুধে গুলিয়া আবশ্যকমত তরল গোলা প্রস্তুত কর। কিছু মরিচচূর্ণ (বুকনি) (এবং চিনি বা নুন) মিশাও। একখানা লোহার তাওয়া জ্বালে উঠাইযা তাহাতে ঈষৎ ঘি দাও। তাতিলে একটা খুরি করিয়া গোলার এক এক অংশ লইয়া তাওয়াতে ছাড়িয়া একখানা কাঁটাল বা তেজপাতার (বা যে কোন নির্দ্দোষ পত্রের) সাহায্যে তাওয়ার উপর পোলিকাকারে মেলাইয়া দাও। এক পিঠ ভাজা হইলে উল্টাইয়া অপর পিঠ ভাজ। তাপে গোলা দঢ়াইয়া যাইবে সুতরাং ভৃষ্ট পোলিকা উল্টাইয়া দেওয়া অসুবিধাজনক হইবে না। ইহা রুটির ন্যায় পাৎলা হইবে, কিন্তু তদপেক্ষা মোলায়েম হইবে।

খ : শুষ্ক পূপ

(২) পূর বিশিষ্ট

১। পাটীসাপ্টা (পাটীজড়া)

আতপ চাউল ভিজাইয়া রাখিয়া মিহি করিয়া বাটিয়া লও। তৎসহ তিনভাগে একভাগ হিসাবে দানা ইক্ষুগুড় মিশাও। খেজুর গুড় অথবা চিনি হইলেও কাজ চলিবে। দুগ্ধ মিশাইয়া আবশ্যকমত তরল গোলা কর। ফেনাও। চাটুতে অথবা তৈয়ে সামান্য ঘি মাখিযা জ্বালে চড়াও। তাতিলে একটি খুরি করিয়া গোলার এক এক অংশ লইয়া চাটুতে (তাওয়ায়) ছাড়িয়া একখানা কাঁটাল বা তেজপাতার সাহায্যে পোলিকাকারে বিছাইয়া দাও।

এদিকে পূর্ব্বে তপ্ত কাঠখোলায় কিছু মোয়া ক্ষীর, কিসমিস বাটা ও একটু গোলাপী আতর অথবা হালি ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাসেব সহিত জ্বালে উঠাইয়া

নাড়িয়া চাড়িয়া মিশাইয়া নামাও। ইহার এক এক অংশ লইয়া আঙ্গুলের ন্যায় পুরু গোল পাশ বালিশের আকারে গড়িয়া উপরি লিখিত ভৃষ্ট গোলার উপর এক প্রান্তে রাখিয়া—ভৃষ্ট দড়ান গোলা পাটির ন্যায় জড়াইয়া ফেল। জোড়ের মুখ উত্তপ্ত চাটুতে চাপিয়া ধরিয়া জুড়িয়া দাও। উভয় পিঠ ভাজিয়া জ্বাল হইতে নামাইয়া লইয়াও পূর ভরিতে পার। তৎক্ষেত্রে গরম লোহার দ্বারা সেক দিয়া জোড়ের মুখ বন্ধ করিবে। গোলা ভাজা হইয়া দড়াইয়া যাওয়া বুঝিলেই ক্ষীরের পুর দিয়া জড়াইয়া লইবে। নচেৎ অল্প ঘৃতে মিষ্ট গোলা অধিকক্ষণ থাকিলে তপ্ত চাটুর গায়ে কামড়াইয়া ধরিবে।

পাটি সাপ্‌টা অমনি শুষ্ক অবস্থায় অথবা বাতাসা বা খেজুর গুড়ের জ্বাল দেওয়া গাঢ় দুধে ভিজাইয়া রাখিয়া বেশ মোলায়েম হইলে খাইবে। ইচ্ছা করিতে ভিতরে পেরাগী প্রভৃতির ন্যায় মোরব্বা, সন্দেশ, তিল বা নারিকেল ছাঁই বা বরফী প্রভৃতি দ্বারা পুর দিতে পার।

২। প্যান-কেক (বৈদেশিক)

অস্মদ্দেশে পূপের সহিত পিষ্টকের যে সম্বন্ধ ইংরাজের প্যান-কেকের (Pan cake) সহিত কান্দব কেকের (cake) সেই সম্বন্ধ। অর্থাৎ প্যান-কেক 'পূপে'র ন্যায় গোলা তৈয়ে (Pan) করিয়া ঘৃতে বা মাখনে ভাজিয়া প্রস্তুত হয়, আর কেক আমাদের 'পিষ্টকে'র ন্যায় গোলা তন্দুরে বা তেজালে কন্দুপাক (bake) করিয়া লইয়া প্রস্তুত হইয়া থাকে। প্যানকেক অনেকটা আমাদের পাটিসাপ্‌টারই ন্যায়। তহে তাহার উপর চিনির সিরা ঢালিয়া দেওয়া হইয়া থাকে এবং ভিতরে ফ্রাঞ্জিপেন বা কোন এক প্রকার 'জামের' দ্বারা পূর দেওয়া হইয়া থাকে।

ছয়টা পক্ষীডিম্বের সহিত এক পোয়াটাক ময়দা মিশাইয়া ফেটাইয়া লও। তৎসহ দুধ মিশাইয়া আবশ্যক মত তরল গোলা প্রস্তুত কর। একখানা তৈয়ে (fry pan) বা তাওয়ায় কিঞ্চিৎ মাখন দিয়া তপ্ত হইলে একটা খুরি করিয়া কিছু গোলা লইয়া তাহাতে ছাড়। হয় ফ্রাই প্যানের বাঁট (handle) ধরিয়া ঢুলাইয়া গোলাপ্যানের উপর বিছাইয়া দাও, নয় কাঁটাল বা তেজ পাতার সাহায্যে উপরি লিখিত মত গোলা তৈয়ের উপর পোলিকাকারে বিছাইয়া দাও। এক পিঠ ভাজা হইলে অপর পিঠ ভাজিয়া নামাও। সাবধানে ভাজিবে যেন পুড়িয়া বা অধিক ভাজা হইয়া না যায়। অতঃপর ভিতরে ফ্রেঞ্জিপেন বা জামাদির দ্বারা পূর দিয়া পাটি জড়ার ন্যায় জড়াইয়া লও। জোড়ের মুখে তপ্ত লোহার দ্বারা সেক দিয়া আটকাইয়া লইবে। অতঃপর উপরে গাঢ় চিনির সেরা অথবা দানাদার চিনি ছড়াইয়া দিয়া পরিবেশন কর।

গোলায় একটু নুন মিশাইয়া ভাজিয়া লইয়া ভিতরে কচুরীর ন্যায় কোন একপ্রকার

নোনতা পূর দিলে তাহা পূর বিশিষ্ট নিমকি প্যানকেক বা পূপ হইবে।

গ : নিমকি পূপ

(১) পূর বিহীন

সরু চাক্‌লী

আতপ চাউল ভিজাইয়া রাখিয়া মিহি করিয়া বাটিয়া লও। মটর ডাইল ভিজাইয়া মিহি করিয়া বাটিয়া লও। উভয় সম পরিমাণে লইয়া একত্রে মিশাও। কিছু নুন ও লঙ্কা বাটা দাও। জল মিশাইয়া আবশ্যকমত তরল গোলা কর। ফেনাও। চাটুতে একটু ঘি মাখিয়া জ্বালে চড়াও। একটা খুরিতে করিয়া গোলার এক এক অংশ লইয়া চাটুতে ছাড়িয়া কাঁটাল বা তেজপাতার সাহায্যে পোলিকাকারে বেশ পাৎলা করিয়া বিছাইয়া দাও। এক পিঠ ভাজা হইলে উল্টাইয়া দিয়া অপর পিঠ ভাজ।

কচু-ঘন্টের সহিত খাইতে ভাল।

ষোড়শ অধ্যায়

পিষ্টক (পিঠা)

চাউলের গুঁড়া, ময়দা অথবা সুজি প্রভৃতি জলে (বা দুধে) গুলিয়া নাতিতরল 'গোলা' প্রস্তুত করতঃ তাহা অমনি (অথবা তৎসহ গব্য-রসাত্মক ছানা, ক্ষীরাদি উপাদান, মিষ্টরস, পক্ষী ডিম্ব, মশল্লাদি সুবাস এবং অনুষঙ্গ যথা, বাদাম, পেস্তা, কিসমিস, করান্ট এবং মোরব্বাদি মিশাইয়া) খুরি করিয়া ক্রমে (বা এককালে) লইয়া মৃৎশরায় (বা বৈদেশিক কেক মোল্ডে (cake-mould) বা পুডিং ডিসে (Pudding dish) ছাড়িয়া (বা রাখিয়া) অপর একখানা ক্ষুদ্রতর মৃৎশরায় ঢাকিয়া (বা না ঢাকিয়া) কন্দু-পক্ক করিয়া বা ভাপাইয়া লইলে 'পিষ্টক' বা 'পিঠা' (এবং বৈদেশিক কেক [cake] , পুডিং [Pudding] প্রভৃতি) প্রস্তুত হইবে।

এই হিসাবে বৈদেশিক কেক, পুডিং প্রভৃতি এই অধ্যায় ভুক্ত হওয়া যোগ্য বুঝিয়া তাহাও অতি সংক্ষেপে এই অধ্যায়ে লিপিবদ্ধ করা গেল। কেক ও পুডিংয়েব প্রধান বিশেষত্ব ডিম্ব। ডিম্ব সংযোগ ব্যতিরেকে কোনও প্রকার কেক বা পুডিং প্রস্তুত হইতে পারে না ; কেননা, পাককালে তাপে ডিম্বের এল্‌বুমেন (albumen) দড়াইয়া যাইয়া তৎসঙ্গে কেক ও পুডিংয়ের অপরাপর উপকরণকেও 'জমাইয়া' ফেলে ; এবং কেক বা পুডিং না 'জমিলে' (set করিলে) তাহা ব্যর্থ।

উত্তরায়ণ বা পৌষ-সংক্রান্তির দিবস যখন নূতন ধান্য উঠে তখন ঘর দুয়ার ধুইয়া

পুঁছিয়া সাফ করিয়া নূতন চাউলের গুঁড়ার গোলায় আলপনা দিয়া এবং ঘরে দুয়ারে আম্র-পল্লব ও (শোলার) কদমফুল ঝুলাইয়া, নূতন চাউলে প্রস্তুত পিঠা, পুলি খাইয়া আমরা 'পূষণ' করিয়া থাকি ; অর্থাৎ সূর্য্য বা পূষা দেবতার জন্মোৎসব ঘোষণা করিয়া থাকি। ইউরোপীয়েরাও ঐ সময় অর্থাৎ খ্রীষ্টমাস বা 'বড়দিনের' (সূর্য্য উত্তরায়ণ হওয়ার দরুণ ঐ সময় হইতে দিবাভাগ ক্রমে বড় হইতে সুরু হয় বলিয়া ঐ দিবসকে 'বড়দিন' বলা হইয়া থাকে।) সময়ে ঘর দুয়ার সাফ করিয়া তাহাতে মিসল্‌টো (mis-tletoe) ঝুলাইয়া কেক, পুডিং খাইয়া ও উপাসনা করিয়া খ্রীষ্টের (বা পূষা দেবতার—রোমান কেথলিকেরা এখনও ঐ দিবস সূর্য্যোদয়ে নবোদিত সূর্য্যের দিকে চাহিয়া স্তোত্র পাঠ করিয়া থাকেন।) জন্মোৎসব ঘোষণা করিয়া থাকেন। উভয় দেশের মধ্যে সুদূর ব্যবধান থাকিলেও ইউরোপের সহিত ভারতবর্ষের রীতিগত এইরূপ বহু সাদৃশ্য লক্ষিত হয়।

'লড্ডুক' হইতে সুরু করিয়া 'অপূপ' পর্য্যন্ত এ যাবৎ সমস্ত 'খাবার'গুলি প্রথমে ঘৃত (বা তেলে) ভাজিয়া পাক করিয়া পশ্চাৎ চিনি বা চিনির রস যোগে তাহাদের মিষ্টত্ব বিধান করা হইয়াছে কিন্তু এই অধ্যায় হইতে তৎপ্রণালীর ব্যতিক্রম আরম্ভ হইল। 'পিষ্টক' ও পরবর্ত্তী অধ্যায় বর্ণিত 'পূলিকা' আদৌ ঘৃতে ভাজিয়া পাক করা হয় না অথবা তাহা শুধু চিনি বা চিনির সেরা সংযোগে আঁশানও বিরল। ইহাদের 'গোলা' কোনরূপ আধারে করিয়া কন্দু-পক্ক করিয়া বা ভাপরায় ভাপাইয়া লওয়া হয় এবং পশ্চাৎ তৎপক্ক পিষ্টক বা পূলিকাকে সচরাচর মিষ্ট গাঢ় ক্ষীরে ডুবাইয়া ক্ষীরগর্ভ কবিয়া লওয়া হয়। অবশ্য ক্ষেত্রবিশেষে ইহাদিগকে চিনি বা গুড়ের রসে ভিজাইয়া রসগর্ভ করা এবং ঘৃত বা তৈলযোগে খাওয়াও রীতি বিরুদ্ধ নহে। ক্ষীরসংযোগ প্রণালী প্রথম 'মিঠাই' হইতে সুরু হইয়াছে দেখিতে পাই ; কিন্তু তৎক্ষেত্রে তাহা শুধু ক্ষীরযোগে খাওয়াই হইয়াছে—ক্ষীরে ডুবাইয়া রাখিয়া ক্ষীরগর্ভ করিয়া খাওয়ার প্রথা সুরু হয় নাই। কিন্তু তৎপরই 'বটকে' ও 'অপূপে' বিলক্ষণ রকম ক্ষীরের আমদানি হইয়াছে দেখিতে পাইয়াছি;—কতকগুলি বিশেষ বিশেষ বটক ও অপূপ আদৌ চিনির সেরায় না ভিজাইয়া ক্ষীবগর্ভে করিয়া খাওয়াই নির্দ্দিষ্ট হইয়াছে। তৎপর এতৎ পিষ্টকে ও পরবর্ত্তী পূলিকায় ক্ষীরের আধিপত্য আরও বৃদ্ধি পাইয়াছে দেখিতে পাইতেছি,—কেবল দুই এক ক্ষেত্রে পিঠা ও পূলি চিনি বা গুড়ের রসে ডুবাইয়া রসগর্ভ করা হইয়া থাকে মাত্র। পরিশেষে পরমান্নে ক্ষীরের সম্পূর্ণ আধিপত্য স্থাপিত হইয়াছে,—সকল পরমান্নই পায়সান্ন। তবে অবশ্য ক্ষীরের সহিত মিষ্টসংযোগ অবশ্য কর্ত্তব্য, কিন্তু পূর্ব্ব পূর্ব্ব অধ্যায় বর্ণিত রসগর্ভ করার প্রণালী হইতে তাহা সম্পূর্ণ স্বতন্ত্র।

পূর্ব্ববর্ত্তী অপূপের সহিত পিষ্টকের পার্থক্য ;—অপূপের (বা pan cake এর)

গোলা কোন প্রকার স্থালীতে—তৈয়ে, তাওয়ায় বা কড়ায়ে—করিয়া তপ্ত ঘৃতে (বা তৈলে) ভৃষ্ট হইয়া থাকে, আর পিষ্টকের গোলা কোন প্রকার আচ্ছাদনবিশিষ্ট স্থালীতে —মৃৎশরায় (অথবা কেক মোল্ডে বা পুডিং ডিসে)—করিয়া ঘৃত ব্যতীত বা ঈষৎ ঘৃতযোগে কন্দুপক্ক বা ভাপান হইয়া থাকে। সুতরাং পিষ্টককে 'কান্দব' বলা যায়।

পিঠা 'ভাজিবার' যন্ত্র বা সম্পূটক অস্মদ্দেশে অতি সরল (simple and primitive); একখানা অপেক্ষাকৃত বড় গোছের শক্ত শরা গোলমুখ উনানের উপর বসাইয়া সরা ও উনানের মধ্যবর্তী ফাঁক কাদার প্রলেপে বন্ধ করিয়া দেওয়া হয়—যাহাতে নীচে হইতে উনানের আঁচ ঐ ফাঁক দিয়া উপরে উঠিতে না পারে। তৎপর ঐ সরায় এক খুরি গোলা ছাড়িয়া তাহা অপর একখানা ক্ষুদ্রতর সরায় (উবু করিয়া) ঢাকিয়া দিতে হয়—যাহাতে ক্ষুদ্রতর সরাখানা গোলাটুকু ঢাকিয়া বৃহত্তর সরার মধ্যে অনায়াসে বেশ আঁটিয়া বসিয়া যায়। এই ক্ষুদ্রতর আচ্ছাদন-সরা উবু করিয়া দেওয়ার দরুণ তাহার তলার বীটি (বীড়া) বৎ ক্ষুদ্র খুড়াটি উহার হাতলের কাজ করে।

ভাপা-পিঠা পাকের যন্ত্র 'ভাপা পিঠা' শীর্ষে লিখিত হইল। বৈদেশিক কেক ও পুডিং পাকের 'কন্দু' বা 'তন্দুর' যন্ত্র 'কেক' শীর্ষে লিখিত হইল।

১। পিঠা

উষ্ণা বা আতপ চাউলের মিহি গুঁড়া গরম জলে গুলিয়া লও। জল হাতে সহ্য না হয় এরূপ গরম হওয়া চাহি। এক্ষণে উনানের উপর একখানা মাটির সরা চাপাও। উনানের মুখ কাদার দ্বারা প্রলেপ দিয়া ঠিক সরার মাপানুযায়ী করিয়া লইবে। অনেক পিঠা ভাজার প্রয়োজন হইলে এইরূপে পাশাপাশি চারি পাঁচখানা সরা ক্রমে চারি পাঁচটা উনানের উপর বসাইয়া যাইবে। সরাটিতে (বা সরা গুলিতে) কিছু ধানের তুষ রাখিয়া তাহাতে আগুন ধরাইয়া পোড়াইয়া শুদ্ধ করিয়া লইবে। পরে ছাই বেশ করিয়া ঝাড়িয়া সরা পরিষ্কার করিয়া লইয়া তাহাতে কিঞ্চিৎ তৈল মাখিয়া লইবে। অপর একখানা অপেক্ষাকৃত ক্ষুদ্র সরা ঐরূপে তুষ পোড়াইয়া পরিষ্কার করিয়া লইবে। এক্ষণে চাউলের গুঁড়ার গোলা খুরি করিয়া উঠাইয়া বড় সরার উপর ঢালিয়া দিয়া ছোট সরার দ্বারা ঢাকিয়া দাও। এরূপভাবে ঢাকিয়া দিবে যেন তাহার পাশে ফাঁক ফুক না থাকে, অভ্যন্তরের ভাপ বাহির হইয়া যাইতে না পারে। উনানের আঁচ নাতি তেজীমন্দা রাখিবে। একখানা পিঠা ভাজা শেষ হইলে তাহা উঠাইয়া আবার ঐ সরাতে গোলা ছাড়িয়া আর একখানা ভাজিবে। এইরূপে ক্রমে পিঠা ভাজিয়া যাইবে এবং সরাতে মধ্যে মধ্যে তৈল লাগাইয়া মসৃণ রাখিবে।

এই শুক্‌না পিঠাকে 'আশকে পিঠা' (মহারাজাধিরাজ ভারতসম্রাট মৌর্য্য

অশোকের নামে এই পিঠা উৎসর্গীকৃত বলিয়াই কি ইহার নাম অশোকীয় পিষ্টক— আশ্‌কে পিঠা হইয়াছে?) কহে।

আশ্‌কে পিঠা তেল, নুন, লঙ্কা দিয়া মাখিয়া খাইতে ভাল। মাষকলাইর ডাইল, মটর বা পালঙ শাকের ঘন্ট বা অপর কোন প্রকার বেস্বরীর সহযোগেও ইহা খাইতে ভাল। চিনির গাঢ় রস, মধু বা খেজুর গুড়ের সহিতও ইহা খাওয়া হইয়া থাকে।

এই পিঠা দুধে বা গুড়ের রসে ভিজাইয়া ক্ষীরগর্ভ বা রসগর্ভ করিয়া সচরাচর খাওয়া হইয়া থাকে। বাতাসা অথবা খেজুর গুড়যোগে ঈষৎ ঘন করিয়া দুধ জ্বাল দাও। নামাইয়া দুধ গরম থাকিতেই তাহাতে পিঠা ছাড়। ছাড়িবার পূর্ব্বে পিঠাগুলি একটু ফাটাইয়া দিয়া ছাড়িবে। ক্ষীরগর্ভ হইলে খাইবে। ইক্ষুর দানা গুড় জলের সহিত জ্বাল দিয়া সরু একআঁশ সেরা প্রস্তুত কর। মরিচ গুঁড়া ও আদাবাটা তৎসহ মিশাও। পিঠাগুলি ভাজিয়াই ইহাতে ছাড়। প্রয়োজন হইলে একটু জ্বাল দিয়া লইবে। রসগর্ভ হইলে খাইবে।

জোয়ার, বজরা বা কাউঙের ময়দা বা শটি বা শিঙ্গাড়াদির পালোর দ্বারাও এই প্রকার পিঠা প্রস্তুত হইতে পারে।

২। ভাপা পিঠা

আতপ চাউলের গুঁড়া লও। উত্তপ্ত জলে ফেলিয়া শুক্‌না শুক্‌না ভাবে কাহি প্রস্তুত কর। অতঃপর এই কাহি বা পিষ্টি লইয়া একখানা বাঁশের চালনীর উপর রাখিয়া চালুনী একটা পাথরের খাদার উপর বসাও। চালনীর গায়ে কাহি বা পিষ্টি হাতে ডলিতে থাক। নীচে যে ঝুরঝুরে ফাকি পড়িবে তাহা লইয়া ক্রমে এক বা একাধিক খুরিতে চাপিয়া ভর।

এক্ষণে একটি হাঁড়ি জলে অর্দ্ধপূর্ণ করিয়া তাহার মুখ একখানা সূক্ষ্ম বস্ত্রখণ্ডে আঁটিয়া টান করিয়া বাঁধ। এক্ষণে এই বস্ত্রখণ্ডের উপর ক্রমে খুরি উপুড় করিয়া পিষ্টিকাগুলি ঢালিয়া যাও। অতঃপর একখানা সরা উপুড় করিয়া হাঁড়ির মুখে চাপাইয়া পিষ্টিকাগুলি ঢাক। হাঁড়ি জ্বালে বসাও। হাঁড়ির জল ফুটিয়া হাঁড়ির মুখে ভাপরা নির্গত হইবার সময় আচ্ছাদিত পিষ্টিকাগুলিকে পক্ক করিয়া ফেলিবে। এই জলের ভাপে পক্ক পিষ্টিকাকে 'ভাপা-পিঠা' কহে। ইহা নুন, তেল, লঙ্কা বা সুবাসিত বা সাদাসিধা স্থূল এক আঁশ চিনি বা ইক্ষুগুড়ের সিরার বা মধুর সহিত মিশাইয়া খাইবে।

সুজি, ময়দা, জোয়ার, বজরা বা কাউঙের ময়দা বা শটি ও শিঙ্গাড়াদির পালোর দ্বারাও এইপ্রকারে ভাপা-পিঠা প্রস্তুত হইতে পারে।

৩। তাল-পিঠা

পাকা তালের দর চিপিয়া বাহির করিয়া নেকড়ায় ছাকিয়া লও। তৎসহ সমপরিমাণে উত্তমরূপে চটকান জিন কলা (বীচিবর্জ্জিত), চাউলের গুঁড়া এবং আবশ্যকমত ইক্ষুর দানাগুড় মিশাইয়া গোলা প্রস্তুত কর। একখানা লৌহ তাওয়ার উপর একখণ্ড কলাপাতা রাখিয়া তাহাতে তেল মাখিয়া তদুপরি ঐ গোলা ঢালিয়া বিছাইয়া দাও। অপর একখানা কলাপাতা দিয়া আচ্ছাদন কর। তাওয়া জ্বালে চড়াও। এক পিঠ পক্ক হইলে উল্টাইয়া দিয়া অপর পিঠ পক্ক কর।

ক : কেক (cake) (বৈদেশিক)

উপরে পিষ্টকের যে সংজ্ঞা লিখিত হইয়াছে বৈদেশিক কেক (cake) তদন্তর্গত বটে। কেক পেষ্ট্রী (Pastry) হইতে স্বতন্ত্র জিনিস। উপরে 'লুচি' অধ্যায়ে পফ পেষ্ট (Puff paste) কি প্রকারে প্রস্তুত করিতে হয় লিখিত হইয়াছে। ঐ পফ পেষ্ট অথবা অপরবিধ উপায়ে প্রস্তুত কোনও প্রকার পফ পেষ্টের সহিত চিনি, জাম (jam) টাট্‌কা বা ক্রীষ্টালাইজ্‌ড্ ফ্রুট (crystalized fruits), বিবিধ প্রকারের ক্রীম, কাষ্টার্ড প্রভৃতি যোগকরতঃ বিবিধ কৌশলে ও আকারে গড়িয়া কন্দু পাক করিয়া লইলে পেষ্ট্রী প্রস্তুত হইবে। আর কেক প্রস্তুত করিতে প্রথমে পক্ষী ডিমের কুসুম লইয়া চিনির সহিত উত্তমরূপে ফেটাইয়া তৎসহ ক্রমে ময়দা ও মাখন মিশাইয়া গোলা প্রস্তুত করিবে। অতঃপর তাহাতে কিসমিস, করান্ট, ক্রীষ্টালাইজ্‌ড্ ফ্রুট (crystalized fruits) প্রভৃতি অনুষঙ্গ, ভেনিলা, রেটাফিয়া, লেবু প্রভৃতির নির্যাস, Caraway seed এবং আবশ্যকমত মদিরা প্রভৃতি সুবাস এবং পরিশেষে ডিম্বের সহিত ফেটান শ্বেতাংশ ও কান্দবচূর্ণাদি (Baking powder) আধুনিক পদার্থ মিশাইয়া লইয়া কোনও প্রকার সাঁচাতে (cake mould প্রভৃতিতে) ভরিয়া তন্দুরে কন্দুপাক করিয়া লইলে কেক প্রস্তুত হইবে। অতএব পেষ্ট্রী প্রকৃতপক্ষে 'লুচি' অধ্যায়ভুক্ত হইলেও কেকের ন্যায় কান্দব বলিয়া এবং উভয়েরই উপকরণ প্রধানতঃ ময়দা বলিয়া উভয় একত্রে এখানে উল্লিখিত হইল।

কেক বিবিধ এবং বহু প্রকারের হইয়া থাকে। কিন্তু আমাদের এই পুস্তিকা বৈদেশিক খাবারের বিস্তৃত আলোচনা করিবার নিমিত্ত লিখিত হয় নাই ; দেশীয় খাবারের সহিত যে সকল বৈদেশিক খাবারের পাকগত কথঞ্চিৎ সাদৃশ্য আছে তুলনায় তাহা দেখাইবার নিমিত্ত এবং বৈদেশিক খাবার সম্বন্ধে কথঞ্চিৎ আভাস দিবার নিমিত্ত—অতি সংক্ষেপে কেবলমাত্র সাধারণ দুই চারিটি কেক প্রস্তুতের প্রণালী এখানে লিখিত হইল। যাঁহারা এতৎসম্বন্ধে বিস্তারিত জানিতে চাহেন তাঁহারা এতৎবিষয়ক ইউরোপীয় গ্রন্থ পাঠ

করিয়া দেখিবেন এবং যাঁহারা উত্তম কেকের স্বাদগ্রহণেচ্ছু তাঁহারা কলিকাতার Peliti, Firpo, Great Eastern Hotel প্রভৃতি প্রসিদ্ধ কেক-প্রস্তুতকারকগণের নিকট হইতে উহা ক্রয় করিয়া তদাকাঙক্ষা পূরণ করিতে পারেন।

কন্দুপাক করিয়া যে সকল খাদ্য প্রস্তুত হয় তাহাদিগকে 'কান্দব' কহে। এই নিমিত্ত ইষ্টক দ্বারা একটি ক্ষুদ্র কুঠারী বা তন্দুর প্রস্তুত করিতে হয়। আবশ্যক অনুসারে তন্দুর অপেক্ষাকৃত বড় বা ছোট করিবে। বড় তন্দুর করিলে তাহা তাতাইতে অনেক ইন্ধন (চেলা কাঠ বা কয়লা) লাগিবে সুতরাং যতটা সম্ভব তন্দুর ছোট হওয়াই আবশ্যক। তন্দুরের ভিতর কাঠ বা কয়লা জ্বালাইয়া তন্দুর আবশ্যকমত তপ্ত হইলে ঐ জ্বলন্ত কাষ্ঠাদি বাহির করিয়া ফেলিয়া কেক মোল্ড (cake mould), পাই ডিস (pie dish) বা প্যাটী প্যান (Patty pan) প্রভৃতি সাঁচাতে করিয়া, 'গোলা' অথবা পফ পেষ্ট ঐ তপ্ত তন্দুরের অভ্যন্তরে রাখিয়া কন্দুপাক করিয়া লইবে। ইষ্টকের পরিবর্ত্তে লৌহের তন্দুর বা তেজালও (oven) হইয়া থাকে। তাহাতে কন্দুপাক করিবার সময় বাহির হইতে কাঠ কয়লাদির আগুনের দ্বারা তাহা আবশ্যকমত তপ্ত রাখা হয়। আজি কালি হালি এমেরিকান রেঞ্জে (American range) তেল, কাঠ, কয়লা, গ্যাস বা বিজলীর দ্বারা উত্তপ্ত করা যায় এমনতর oven বা তন্দুরের ব্যবস্থা আছে। তন্দুরের পরিবর্ত্তে হালি কয়লার উনানের লৌহ জালির নীচে রাখিয়াও কন্দুপাক করা যাইতে পারে। তৎক্ষেত্রে উপর হইতে যাহাতে ছাই প্রভৃতি পড়িয়া গোলা নষ্ট না হয় তন্নিমিত্ত সাবধানতা অবলম্বন করিবে—গোলা কোনও আচ্ছাদন যথা, পাৎলা টিনের চাদর বা বাদামী কাগজাদি দিয়া ঢাকিয়া দিবে।

কন্দুপাক পর কেক বেশ হাল্কা (light) ও শুষির (spongy) হওয়া আবশ্যক নচেৎ তাহা দুষ্পাচ্য এবং অখাদ্য হইবে। এই নিমিত্ত মিশ্রিতব্য ডিমের শ্বেতাংশ উত্তমরূপে ফেটান হওয়া আবশ্যক এবং কান্দব চূর্ণ (baking powder) উত্তম হওয়া প্রয়োজন। এবং গোলাতে এতদুভয় পদার্থ মিশ্রণ পর তৎক্ষণাৎ বা যত সত্ত্বর সম্ভব ঐ মিশ্রিত গোলাকে তপ্ত তন্দুরে ভরিয়া কন্দুপাক করিবে, নচেৎ গোলা নুইয়া গেলে কেক আর হাল্কা ও শুষির হইবে না।

কান্দবচূর্ণ (Baking powder) :— বাই-কার্ব্বনেট অব সোডা ।৵০ ছটাক, টার্টারিক এসিড ।৵০ ছটাক, কার্ব্বনেট অব এমোনিয়া ৩ ড্রাম এবং এরোরুট চূর্ণ ।৵০ ছটাক লও। শুষ্কস্থানে সমস্ত একত্রে মিশাইয়া লইয়া সত্ত্বর চৌড়ামুখ শুষ্ক বোতলে ভরিয়া উত্তমরূপে মুখে কর্ক আঁটিয়া শীতল স্থানে রাখিবে এবং আবশ্যকমত ব্যবহার করিবে।

কন্দুপাক করিবার পর অনেক সময় অপেক্ষাকৃত বড় বড় কেককে আইসিং (Icing বা Frosting) করা হইয়া থাকে। ইহাতে কেকের স্বাদ ও দৃশ্য মনোজ্ঞ হয়।

আইসিংয়ের প্রধান উপকরণ এতন্নিমিত্ত প্রস্তুত একপ্রকার বিশেষ প্রকারের চিনি (Icing-Sugar) এবং পক্ষীর ডিমের শ্বেতাংশ। আইসিং ;—পাঁচটা ডিমের শ্বেতাংশ একখানা নাতিগভীর ডিসে রাখিয়া উত্তমরূপে ফেটাও। ক্রমে তাহার সহিত আধসের আইসিং চিনি মিশাও। কিছু লেবুর রস চিপিয়া দিয়া সুঘ্রাণ করিতে পার। ফেটাইতে ফেটাইতে উহা যখন বেশ চকচকে গোছ সাদা হইবে তখন একখানা স্পেটুলা (spatula) করিয়া উঠাইয়া সমান ভাবে কেকের গায়ে প্রলেপ দিয়া লইবে। সরু এক ছিদ্রবিশিষ্ট নেতা বা অন্য আধারে আইসিং লইয়া টিপিয়া ছিদ্রপথে বাহির করিয়া হস্ত কৌশলে ঘুরাইয়া ঘুরাইয়া লতা পাতাদি কাটিয়াও কেক অলঙ্কৃত করিতে পার।

আবশ্যকমত ইহাকে কেরামেল, কোচিনিল বা পালঙশাকের রসাদিতে আবশ্যকমত আভায় রঞ্জিত করিয়া লইতে পার।

চকোলেট আইসিং—একটি পাক পাত্রে (Stew pan) চকোলেটের চাঁচনি ছটাক তিনেক মত রাখিয়া ঈষৎ জল দিয়া জ্বাল দিয়া গলাইয়া লও। ক্রমে চিনি মিশাইয়া আবশ্যকমত মিষ্ট ও গাঢ় করিয়া লও। ইচ্ছা করিলে এতৎসহ ঈষৎ ভেনিলার নির্যাস মিশাইয়া লইতে পার। কেকের উপর পুরু করিয়া প্রলেপ দাও।

বাদামের প্রলেপ:—মিষ্ট বাদাম ⁄॥০ আধসের (খোলা বাদে) এবং তিক্ত বাদাম ১২টা (খোলা বাদে) লইয়া ভিজাইয়া উপরের খোসা উঠাইয়া ফেলিয়া ঈষৎ গোলাপজল সহ পাটায় মিহি করিয়া বাটিয়া লও। চারিটা বা পাঁচটা পক্ষীর ডিমের শ্বেতাংশের সহিত মিশাইয়া উত্তমরূপে ফেটাও। ক্রমে আধসের চিনি মিশাইয়া লও। ইচ্ছা করিলে এতৎসহ আরও রেটাফিয়ার নির্যাস মিশাইয়া বাস তীব্রতর করিয়া লইতে পার। একটু মেরাসিনো মদিরা এবং লেবুর রস মিশাইতে পার। এক ইঞ্চি মত পুরু করিয়া ইহার দ্বারা কেকের উপর প্রলেপ দাও।

১। মেডিরা কেক

দশটা পক্ষীর ডিম্বের কুসুম (yoke) শ্বেতাংশ (albumen) হইতে পৃথক করিয়া লইয়া একখানা নাতিগভীর ডিসে রাখ। ইহার সহিত ⁄৸০ তিনপোয়া উৎকৃষ্ট সাফ চিনি মিশাইয়া রূপার কাঁটা (fork) বা হুইস্কের (whisk) সাহায্যে উত্তমরূপে ফেটাও। ফেটাইতে ফেটাইতে কুসুমের হরিদ্রাবর্ণ যখন শ্বেতাভ হইয়া শক্ত গোছের হইবে তখন ফেটান ঠিক হইয়াছে বুঝিয়া তৎসহ ক্রমে উৎকৃষ্ট ময়দা ⁄॥০ আধসের, মাখন -দেড় পোয়াটাক এবং কিছু কিসমিস করান্টাদি মিশাইবে। মিশ্রণ বেশ নিবিড় (intimate) হওয়া আবশ্যক। কিছু লেবুর নির্যাস এবং এক ছটাক (দুই আউন্স) মেডিরা মদিরা মিশাও। এক্ষণে ডিমের শ্বেতাংশ পৃথক উত্তমরূপে ফেটাইয়া লইয়া এক পুঞ্জ

চা-চামচ বেকিং পাউডার (baking powder) বা কান্দব চূর্ণ-সহ গোলায় মিশাও।

অতঃপর যথাসম্ভব সত্ত্বর এই গোলা এক বা একাধিক আধারে (cake mould) ঢালিয়া (গোলা ঢালিবার পূর্ব্বে আধারে কাগজের দ্বারা আস্তর দিয়া লইলে ভাল হয়।) উত্তপ্ত কন্দুর বা তন্দুরের ভিতরে রাখিয়া কন্দুপক্ব করিয়া লও। তন্দুরের আঁচ অত্যধিক হইলে গোলা পুড়িয়া যাইবে, পক্ষান্তরে মন্দ হইলে গোলা পক্ব হইয়া দৃঢ় (set) হইবে না, ইহা স্মরণ রাখিবে।

লেবুর রস ও মদিরার পরিবর্ত্তে caraway seed মিশাইয়া এবং করাণ্টাদি মেওয়া বাদ দিয়া এই কেক পাক করিলে তাহা Seed cake সীড কেক হইবে।

২। স্পঞ্জ কেক

আটটা পক্ষীর ডিম্ব, সম ওজনের চিনি ও ছয়টা ডিমের যতটা ওজন হয় ততটা ময়দা লও। চিনি গুঁড়াইয়া লইয়া একটি নাতিগভীর ডিসে রাখিয়া তদুপরি ডিমগুলি ভাঙ্গিয়া তাহার কুসুম ঢালিয়া দাও। নাড়। উত্তমরূপে মিশিয়া গেলে ক্রমে ক্রমে ময়দা (উত্তমরূপে ছাঁকা) মিশাও। একটু লেবুর রস চিপিয়া দাও। এক্ষণে ডিমের শ্বেতাংশ পৃথক উত্তমরূপে ফেটাইয়া এক চা-চামচ কান্দব চূর্ণের সহিত গোলায় মিশাও এবং তৎক্ষণাৎ ঐ গোলা স্পঞ্জ-কেকের খোপ বিশিষ্ট সাঁচায় ঢালিয়া কন্দু পাক কর।

৩। কুইন্‌স্ কেক

ডিম পাঁচ বা ছয়টা, চিনি ।০ এক পোয়া, ময়দা ।০ এক পোয়া, মাখন ৵০ হইতে ।০ পোয়া। একটি লেবুর রস এবং করাণ্ট, কিসমিসাদি আন্দাজ মত লও। মেডিরা কেকের প্রণালীতে গোলা প্রস্তুত করতঃ তৎসহ উপরি লিখিত প্রণালীতে ডিমের ফেটান শ্বেতাংশ ও কান্দব চূর্ণ মিশাইয়া হরতনাকৃতি ছোট ছোট ছাঁচায় ভরিয়া কন্দুপাক কর।

৪। খৃষ্টমাস বা প্লাম কেক

ডিম ছয়টা, মাখন ।০ এক পোয়া, চিনি ॥০ আধসের, ময়দা ॥০ আধসের এবং বাদাম (মিষ্ট+তিক্ত) বাটা এক পোয়া, করাণ্ট ও কিসমিস আধসের, কিছু কমলালেবু ও পাতি লেবুর খোসা প্রভৃতির মোরব্বা (কুচান), কিঞ্চিৎ নুন এবং কিছু ব্রাণ্ডি (brandy) লও।

একটা নাতিগভীর ডিসে করিয়া ডিমের কুসুমের সহিত চিনি উত্তমরূপে মাড়িয়া মিশাও। অতঃপর তাহাতে ক্রমে ময়দা ও বাদাম বাটা মিশাও। তৎপর ঈষৎ নুন, এবং করাণ্ট, কিসমিস ও কুচান মোরব্বা গুলি মিশাও। তৎপর মাখন ঈষৎ গালাইয়া লইয়া

উত্তমরূপে মিশাইয়া দাও। এক্ষণে এই গোলা কেরামেল (caramel) বা পোড়া চিনির রঙ্গে পাট্‌খিলা বর্ণে রঞ্জিত করিয়া তৎসহ উত্তমরূপে ফেটান ডিমের শ্বেতাংশ ও এক পুঞ্জীকৃত চা-চামচ কান্দব চূর্ণ মিশাইয়া লও। একটু ব্রাণ্ডী বা অপর কোন প্রকার উপযুক্ত মদিরা মিশাইতে ভুলিও না। অতঃপর যথা সম্ভব সত্বর কাগজের আস্তর দেওয়া বৃহৎ সাঁচায় ভরিয়া কন্দু পাক করিয়া লও।

এই কেক প্রস্তুত হইলে তাহার উপর 'বাদামের প্রলেপ' দিযা লইয়া পুনঃ তদুপরি আইসিং করিয়া বিবিধ নক্সায় মণ্ডন পূর্ব্বক কেকের শোভা ও স্বাদ বৃদ্ধি করিতে পার।

৫। ছানার কেক (cheese cake)

ছানা /৷৵০ দেড় পোয়া, ডিম ৪টা, চিনি /১/০ ছটাক ও মাখন /।০ এক পোয়া লও। ডিমের কুসুম লইয়া তৎসহ চিনি মিশাইয়া উত্তমরূপে শ্বেতাভ করিয়া ফেটাও। তৎসহ ছানা (উত্তমরূপে মর্দ্দিত করিয়া), মাখন এবং সুবাস স্বরূপ কিছু ভেনিলা বা রেটাফিয়ার নির্যাস মিশ্রিত কর। সর্ব্বশেষে ডিমের শ্বেতাংশ (উত্তমরূপে ফেটাইয়া লইয়া) ও এক পুঞ্জ চা-চামচ বেকিং পাউডার মিশাও।

ওদিকে /৷৷০ আধসের উৎকৃষ্ট ময়দায় /।০ একপোয়া মাখন ময়ান দিয়া মর্দ্দিত করিয়া অল্পজল সহ দলিয়া ছানিয়া একটু শক্ত গোছ করিয়া রাখ। এই পিষ্টি যতটা সম্ভব পাৎলা করিয়া বেলিয়া লও। অতঃপর গোটা কয়েক পেটী পেন (Patty pan) লইয়া তাহাদের মাপে ঐ পোলিকা কাটিয়া কাটিয়া পেন গুলির ভিতর দিকে একটু মাখন লইয়া পোলিকা খণ্ড গুলি আঙ্গুলে চাপিয়া চাপিয়া বসাইয়া দাও। এক্ষণে এই পোলিকার আস্তর দেওয়া পেটিপেনের খোলে উপরি লিখিত ছানার গোলা ভর। পিষ্টি-খুরিকার সহিত গোলা আঁটিয়া রাখিবার জন্য আধ ইঞ্চি চওড়া সরু ফীতার আকারে পোলিকা কাটিয়া লইয়া আড়া আড়ি ভাবে গোলার উপর বসাইয়া দিয়া খুরিকার সহিত ফীতার মুড়া টিপিয়া জুড়িয়া দাও। উত্তপ্ত তন্দুরে ভরিয়া কন্দু পাক কর। ইহা কেক ও পেষ্ট্রীর মাঝামাঝি।

ছানার পরিবর্ত্তে নারিকেল কুড়ার দ্বারাও এই প্রকার 'চীজকেক' প্রস্তুত করিতে পার।

চীজকেকের গোলায় চিনির পরিবর্ত্তে আবশ্যক মত নিমক দিয়া নিমকী স্বাদ বিশিষ্ট করিয়া প্রস্তুত করা যাইতে পারে।

খ : পেষ্ট্রী (Pastry) (বৈদেশিক)

১। টার্ট (Tart)

টার্ট পেষ্ট্রী, কেক নহে, সুতরাং উহা তদধ্যায়ের (পেরগীর) অন্তর্গত, কিন্তু কান্দব

বলিয়া উহাকে এখানে স্থান দেওয়া গেল।

এক পোয়া পরিষ্কৃত ময়দা লও। তৎসহ ছটাক দেড়েক পরিষ্কার চিনির গুঁড়া ও ঈষৎ নুন মিশাও। তাহাতে আধপোয়া মাখন ও একটা বড় পক্ষীডিম্বের কুসুমের দ্বারা ময়ান দাও। মর্দ্দিত করিয়া ক্রমে জল দিয়া উত্তমরূপে দলিয়া পিটি প্রস্তুত কর। পাৎলা করিয়া পোলিকা বেলিয়া দাও। কতকগুলি 'পেটীপেন' (Patty pan) লইয়া তাহাতে ঐ পোলিকার দ্বারা ভিতরে আস্তরন (lining) দাও। অবশ্য আস্তর দেওয়ার পূর্ব্বে পেটীপেনগুলির মাপে পোলিকা কাটিয়া কাটিয়া লইবে। প্যানের বাহিরে অতিরিক্ত পিটি যাহা পড়িবে ছুরি দিয়া কাটিয়া বাদ দিবে। আধ ঘন্টা মত ঢাকিয়া রাখ। অতঃপর পোলিকার আস্তর দেওয়া পেটীপেনের মধ্যে ইচ্ছামত মোরব্বা, জাম, মার্মালেড প্রভৃতি কোনও এক প্রকার মিষ্ট পূর ভরিয়া অমনি অথবা ঐ পূর পুনঃ অপর এক খণ্ড পিষ্টি-পোলিকায় আবৃত করিয়া জোড়ের মুখ টিপিয়া আটকাইয়া দিয়া তন্দুরে বা তেজালে কন্দুপাক (bake) করিয়া লও। কন্দু পাকের পূর্ব্বে পোলিকার উপর পক্ষীর ডিমের কুসুমের প্রলেপ দিয়া লইলে বর্ণ সুন্দর স্বর্ণাভ হইবে। উপরে পোলিকার আচ্ছাদন না দিয়া যদি অমনি কন্দুপাক করা যায় তবে তাহাকে টার্টলেট (Tartlet) বলে।

পূর্ব্ব 'লুচী' অধ্যায়ে বর্ণিত ক্রাষ্টের (crust) দ্বারাও টার্ট বা টার্টলেট প্রভৃতি প্রস্তুত করিতে পার।

গ : পুডিং (Pudding) (বৈদেশিক)

পেষ্ট্রী ও কেকের ন্যায় পুডিংও কান্দব, তবে অনেক পুডিং সিদ্ধ করিয়া বা ভাপাইয়াও প্রস্তুত হইতে পারে। কেকের ন্যায় ইহার প্রধান উপকরণও ডিম্ব। তাপে ডিমের albumen (এলবুমেন) দড়াইয়া যাইয়া অপরাপর উপকরণে নির্ম্মিত কেক ও পুডিংকে 'জমাইয়া' ফেলে। কেক প্রধানতঃ ময়দায় প্রস্তুত হয় কিন্তু পুডিং বহু বিধ উপকরণে প্রস্তুত হইতে পারে। তদুপকরণের মধ্যে কেকও একতম হইতে পারে। কন্দুপক্ক কেক সচরাচর শুষ্ক হয় এবং তন্নিমিত্ত তাহা কিছু দিন রাখিয়া খাওয়া চলে কিন্তু পুডিং সচরাচর অপেক্ষাকৃত আর্দ্র হইয়া থাকে সুতরাং তাহা আর রাখিয়া খাওয়া চলে না, এই নিমিত্ত ইহা কেকের ন্যায় বাজারে প্রস্তুত হইয়া বিক্রয় হয় না। পুডিংয়ের একতম উপকরণ দুগ্ধ ; সচরাচর দুগ্ধের দ্বারাই ছানা, সুজি, কেক প্রভৃতি অপরাপর উপকরণ সিক্ত করিয়া 'গোলা' করিতে হয়। এই গোলা চিনি যোগে আবশ্যক মত মিষ্ট করিয়া লইয়া তৎসহ কোন প্রকারের সুবাস যথা, ভেনিলাদি ও মদিরা প্রভৃতি এবং অনুষঙ্গ যথা, মোরব্বা (জাম) প্রভৃতি মিশাইয়া লওয়া যায়। কেকের ন্যায় ইহাতে আর ডিমের ফেটান শ্বেতাংশ অথবা কান্দব চূর্ণ (Baking powder)

মিশান হয় না। এই নিমিত্ত পক্ক পুডিং কেকের ন্যায় হাল্কা বা শুষির হয় না বা ফাঁপিয়াও উঠে না।

কেকের ন্যায় পুডিংও বহুবিধ হইয়া থাকে, কিন্তু আমরা সে সকলের আলোচনা এখানে না করিয়া বাছিয়া বাছিয়া কেবলমাত্র গোটাকয়েক কান্দব পুডিং প্রস্তুতপ্রণালী লিপিবদ্ধ করিব। এই পুডিংগুলির অধিকাংশই হিন্দুস্থানী ধরণের এবং হিন্দুস্থানী উপাদানে প্রস্তুত।

সাধারণতঃ পাইডিস (Pie dish) বা অপর কোনও প্রকার আধারে করিয়া কান্দব পুডিং কন্দুপক্ক করা হইয়া থাকে। ইহা কন্দুপক্ক করিতে কেকের ন্যায় অধিক সময় বা তাপ লাগে না।

১। দুগ্ধের পুডিং বা কাষ্টার্ড পুডিং

ছয়টা ডিমের কুসুম লইয়া /৵০ আধ পোয়াটাক সাফ চিনির সহিত উত্তমরূপে মাড়িয়া মিশাও। দুইটা লেবুর রস চিপিয়া দাও। পুনঃ মাড়। এক্ষণে /১ এক সের দুধ লইয়া জ্বাল দিয়া শুকাইয়া /॥০ আধসের করিয়া লও। দুধের সহিত ঐ চিনি মিশ্রিত ডিম মিশাও। কিছু জায়ফলচূর্ণ এবং ফোঁটা ৭। ৮ ভেনিলার নির্যাস (Vanilla Essence) মিশাও। একখানা পাই-ডিসে আধ পোয়াটাক মাখন মাখিয়া তাহাতে সমস্ত গোলা ঢাল। তন্দুর বা তেজালে ধরিয়া কন্দুপাক করিয়া লও।

ভেনিলার পরিবর্ত্তে কোকো, কফি, বাদামবাটা বা রেটাফিয়া, পেস্তাবাটা অথবা নারিকেল-কুড়া বাটা দিয়াও কাষ্টার্ড সুবাসিত করিতে পার।

২। সন্দেশের হালুয়া

এক সের সন্দেশে ১২টা হিসাবে ডিম্বের কুসুম লও। /৴০ দুধ, /৴০ গাওয়া ঘৃত, সুগন্ধীর নিমিত্ত কিছু কর্পূর, জায়ফল চূর্ণ ও এলাচী চূর্ণ এবং আরও অধিক মিষ্ট আবশ্যক হইলে কিঞ্চিৎ চিনি তৎসহ মিশাইয়া উত্তমরূপে চট্‌কাইয়া লও। এই গোলা একখানা পাইডিসে ঢালিয়া তপ্ত তন্দুরে ধরিয়া কন্দুপাক করিয়া লও।

রসগোল্লা, জিলাপি, মতিচুর প্রভৃতির পুডিং এই প্রকারে প্রস্তুত করিতে পার।

৩। ডিম্বের হালুয়া

একসের দুধ জ্বালে উঠাইয়া ঘন কর। তিন ছটাক অবশিষ্ট থাকিতে নামাইয়া কুড়িটা ডিমের ইয়োক বা হরিদ্রাংশ, তিন পোয়া চিনি ও কিছু জাফরাণ দিয়া নাড়িয়া উত্তমরূপে মিশাইয়া লও। (দোবারা চিনি হইলে তাহা গলিয়া না যাওয়া পর্য্যন্ত নাড়িতে থাকিবে।) এক পোয়াটাক গাওয়া ঘৃত মিশাও। একখানা পাইডিসে ঢালিয়া কন্দুপাক কর। জমিয়া

সুন্দর সোনার বর্ণ হইলে নামাইয়া উপরে গোলাপ জলের ছিটা দাও। ঠাণ্ডা হইলে সাবধানে ঢালিয়া উপরে 'তবক' দিয়া চৌকা ডুমাডুমা আকারে কাটিয়া লও।

৪। পেস্তার হালুয়া

পেস্তা আধসের ভিজাইয়া রাখিয়া ছুলিয়া লও। একটু দুধসহ পেস্তা পাটায় পিষিয়া লও। ১৬টা ডিমের ইয়োক বা হরিদ্রাংশ, চিনি তিন পোয়া, জাফরাণ ও পাঁচ ছটাক ঘৃতসহ একসাথে উত্তমরূপে মিশাইয়া লও। একখানা পাইডিসে ঢালিয়া বেক বা কন্দুপাক কর। উপরে কিছু গোলাপ জল ছিটাইয়া দাও। ঠাণ্ডা হইলে উপরে তবক দিয়া চৌকা ডুমাডুমা আকারে কাটিয়া লও।

বাদামের দ্বারা এইরূপ হালুয়া পাক করিবে।

৫। ছানার হালুয়া

(১) আধসের ছানা পিষিয়া লও। বাদাম, পেস্তা, কিসমিস এক ছটাক করিয়া লইয়া একত্রে বাটিয়া লও। ২৪টা ডিমের ইয়োক বা হরিদ্রাংশ, তিন পোয়া হইতে একসের চিনি, জাফরাণ এবং ছয় ছটাক গাওয়া ঘৃত লইয়া সমস্ত একসাথে উত্তমরূপে মিশাও। পাইডিসে ঢালিয়া বেক বা কন্দুপাক কর। উপরে কিছু গোলাপ জল ছিটাইয়া দাও। ঠাণ্ডা হইলে তবক দিয়া চৌকা ডুমাডুমা আকারে কাটিয়া লও।

(২) ছানা /।০, মোয়া ক্ষীর /।০, উৎকৃষ্ট সাফ (loaf sugar) চিনি /।০, ডিম ৬টা, কিসমিস ///০, পেস্তাকুচি ///০, বাদামকুচি ///০, মাখন ./৵০. কিছু এলাচীচূর্ণ ও জায়ফলচূর্ণ, এক ফোটা গোলাপী আতর ও কিছু গোলাপ জল লও। ছানা, ক্ষীর ও চিনি স্বতন্ত্রভাবে বাটিয়া লইয়া একত্র মিশাও। ডিমের কুসুম ও শ্বেতাংশ পৃথক ফেনাইয়া লইয়া মিশাও। তৎপর মশল্লা ও বাদামাদি সব মিশাইয়া লও। একখানা পাইডিসে মাখনটুকু মাখিয়া তদুপরি ঐ গোলা ঢালিয়া দাও। তন্দুরে বা তেজালে ধরিয়া কন্দুপাক কর। উপরে আতর ও গোলাপ জল ছিটাইয়া দাও।

৬। দহির হালুয়া

একসেরটাক খাসা দহি এক খণ্ড কাপড়ের ঝুলিতে ঝুলাইয়া রাখিয়া জল ঝরাইয়া লও। বারোটা ডিমের শ্বেতাংশ খুব করিয়া ফেটাইয়া কঠিন গোছ করিয়া রাখ। দহির সহিত ডিমের ইয়োক বারোটা, তিন পোয়া বাতাসা চূর্ণ ও কিছু জাফরাণ উত্তমরূপে মিশাইয়া লও। গাওয়া ঘি বা মাখন ছয় ছটাক মিশাও। এক্ষণে ডিমের শ্বেতাংশের ফেনা ইহার সহিত মিশাইয়া লইয়া একখানা পাইডিসে ঢালিয়া বেক বা কন্দুপাক কর। জমিলে নামাইয়া কিছু গোলাপ জল উপরে ছিটাইয়া দাও। ঠাণ্ডা হইলে উপরে তবক দিয়া বরফীর আকারে কাটিয়া লও।

৭। ব্রেড (পাঁ-রুটির) পুডিং

(১) এক পোয়াটেক পাঁ-রুটির শাঁস লইয়া দুধ মিশাইয়া মোলায়েম কর। তৎসহ আবশ্যাক মত চিনি এবং ৪টা ডিমের কুসুম মিশাইয়া লও। একখানা পাইডিসে এক ছটাক মত মাখন মাখিয়া তাহাতে ঐ গোলা ঢাল। তন্দুরে রাখিয়া কন্দু পাক কর।

(২) পাঁ-রুটির খান কয়েক স্লাইস কাটিয়া লও। উপরের চোঁচা কাটিয়া বাদ দিয়া ফেল। একখানা নাতিগভীর ডিসে রাখিয়া তদুপরি কিছু দুধ ঢালিয়া দাও। মোলায়েম হইলে প্রত্যেকখানা স্লাইসের উপর ডিমের কুসুম মাখিয়া ঘিয়ে ভাজ। গরম গরম তরল এক আঁশ চিনির সিরায় ডুবাও। চিনির সিরা লেবুর রসে সুবাসিত করিয়া লইবে। ইহাকে 'টোষ্ট পুডিং' কহে।

৮। ভারমিসেলি বা সেমুইর পুডিং

(১) আধসেরটাক দুধে দুই বাণ্ডিলমত ভারমিসেলি মিশাইয়া জ্বালে উঠাও। ভারমিসেলি বেশ মোলায়েম হইলে নামাও। এখন ৪টা ডিমের কুসুমের সহিত চিনি মিশাইয়া মাড়িয়া তৎসহ একটি লেবুর সবটুকু রস মিশাইয়া পুনঃ মাড়িয়া লও। ভারমিসেলি পায়সের সহিত মিশাও। কিছু এলাচীচূর্ণ ও জায়ফলচূর্ণ মিশাও। তৎপর ডিমের শ্বেতাংশ উত্তমরূপে ফেনাইয়া মিশাও। অতঃপর একটি জেলির সাঁচাতে এক ছটাকখানেক মাখন মাখিয়া তাহাতে ঐ গোলা ঢালিয়া গরম জলে বসাইয়া ভাপাইয়া লও।

(২) ডিমের শ্বেতাংশ না দিয়া একটি পাইডিসে মাখন মাখিয়া তাহাতে ঐ গোলা ঢালিয়া কন্দুপাক করিয়া লইবে।

সুজী, সাগুদানা, টেপিয়োকা প্রভৃতির পুডিং এই প্রকারে হইবে।

৯। জাম রোল (Jam-Roll)

পাইডিসে করিয়া কন্দুপাক করিয়া স্পঞ্জ কেকের প্রণালীতে একটি সাধারণ গোছের কেক প্রস্তুত করিয়া লও। এক ক'ড়ে আঙ্গুল পুরু করিয়া লম্বালম্বিভাবে উহা হইতে এক এক পাটা বা শ্লাইস ছুরি দিয়া কাটিয়া লও। কেকপট্টের উপর ষ্ট্রবেরী আদি কোন এক প্রকার পছন্দসহী জাম পুরু করিয়া লাগাইয়া লইয়া পাটী জড়ার ন্যায় জড়াও। সাবধানে জড়াইবে যেন কেক-পট্টটি ভাঙ্গিয়া না যায়। এক্ষণে জড়ান কেক (cake roll) এক ইঞ্চি পুরু করিয়া আড়ভাবে কাটিয়া কাটিয়া লও। একখানা পাইডিসে রাখ। উপরে কিছু দুধ ঢালিয়া দিয়া সিক্ত কর। অতঃপর ৪২ পৃষ্ঠায় লিখিত মত প্রস্তুত কাষ্টার্ড ঢালিয়া দিয়া খাইতে দাও।

১০। টিপ্‌সী পুডিং (Tipsy pudding)

উপরিলিখিত মেডিরা কেক লইয়া ছোট ছোট টুকরা করিয়া একখানা পাইডিসে (চীনা কলাই করা) রাখ। উপরে রাম (rum) বা অন্য কোনও মদিরা বা লিকিউর-মদ্য ঢালিয়া দিয়া সিক্ত (tipsify) কর। এক্ষণে ষ্ট্রবেরী বা অন্য কোনও পছন্দসহী জাম মিশাও। অতঃপর তদুপরি ৪২ পৃষ্ঠায় লিখিত মত প্রস্তুত কাষ্টার্ড ঢালিয়া দাও। সব আলগোছে মিশাইয়া লও। এখন সর্ব্বোপরি দুধের ক্রীম বা ক্ষীরসার অথবা অভাবে ডিমের শ্বেতাংশ উত্তমরূপে ফেটাইয়া লইয়া ঢালিয়া দিয়া খাইতে দাও। ইহাকে বরফের বাক্সে রাখিয়া শীতল করিয়া লইতে পার।

সপ্তদশ অধ্যায়
পুলিকা (পুলি)

চাউলের গুঁড়া উত্তপ্ত জলে ফেলিয়া 'কাহি' প্রস্তুত করতঃ তদ্দ্বারা হাতে টিপিয়া পোলিকা বানাইয়া তাহাতে ক্ষীর ঘটিত বা অন্য কোনও উপযুক্ত মিষ্ট পূর যথা, তিল-খাঁড়াদি ভরিয়া পোলিকা দোপাট্টা করিয়া জোড়ের মুখ আঙ্গুলে টিপিয়া বা মুড়িয়া বন্ধ করিয়া দিয়া দুধে সিদ্ধ বা উত্তপ্ত জলের ভাপে ভাপাইয়া লইলে, 'পূলিকা' বা 'পূলি' প্রস্তুত হইবে।

লুচির সহিত পূরির যে প্রকারের সম্বন্ধ পিষ্টকের সহিত পূলিকার কতকটা সেই প্রকারের সম্বন্ধ বলা যাইতে পারে। পূরিকা এবং পূলিকার নামেরও সাদৃশ্য আছে—রলয়োরভেদঃ—উভয়েই পূরগর্ভ বটে। চাউলের গুঁড়ারই সচরাচর পূলি হইয়া থাকে এবং তাহাই উত্তম হয়। তবে ময়দা বা সুজি, শিঙ্গাড়া বা শটি প্রভৃতির পালোর দ্বারাও পূলি হইতে পারে।

পূলিকা দুই প্রকারে পক্ক হইতে পারে, প্রথম, ক্ষীরে সিদ্ধ বা পাক করিয়া, ইহাকে 'ক্ষীর-পূলি' কহে, এবং ইহাতে সচরাচর ক্ষীর, নারিকেল-ক্ষীরসা বা ক্ষীর ঘটিত অপর যোগ্য পূর দেওয়া হয়। দ্বিতীয়, উত্তপ্ত জলের ভাপে পাক করিয়া, ইহাকে 'ভাপা-পূলি' কহে এবং ইহাতে তিলখাঁড়, নারিকেল-খাঁড় বা অপর কোনও যোগ্য পূর দেওয়া হয়।

ক্ষীরপূলি ক্ষীরে পাক করিয়াই প্রস্তুত হয় এবং ক্ষীরগর্ভ করিয়াই খাইতে হয়। ভাপাপূলি অমনি শুষ্ক অথবা ইচ্ছা করিলে চিনি বা গুড়ের সেরায় ভিজাইয়া রাখিয়া খাইতে হয়।

১। ক্ষীর-পূলি

আতপ চাউলের গুঁড়া লইয়া আন্দাজমত উষ্ণ ফুটন্ত জলে ফেলিয়া 'কাহি' প্রস্তুত

কর। কাহি এরূপ Consistency-র হইবে যাহাতে তাহা অনায়াসে কোনও নির্দ্দিষ্ট আকারে গড়া যাইতে পারে। অতঃপর এই কাহি হইতে এক ছটাক মত ওজনের এক এক দলা লইয়া হাতে পাকাইয়া ও টিপিয়া মণ্ডলাকার এক একটি পোলিকা গড়। ক্ষীরসা বা নারিকেলক্ষীরসা বা ক্ষীর ঘটিত কোন এক প্রকারের খাবার যথা 'বরফী' প্রভৃতি পোলিকার মধ্যস্থলে রাখিয়া পোলিকা দু-মুড়িয়া (দো-পাট্টা করিয়া) পুর গর্ভস্থ করিয়া জোড়ের মুখ আঙ্গুলে টিপিয়া বা মুড়িয়া মুড়িয়া জুড়িয়া দাও। অতঃপর উহা দুধে ফেলিয়া বাতাসা অথবা খেজুর গুড় সহ জ্বাল দাও। দুধ বেশ ঘন হইয়া লালি ক্ষীরের ন্যায় হইলে নামাও। একদিন রাখিয়া কতকটা ক্ষীরগর্ভ হইলে খাও। পুলিকাগুলি সিদ্ধ করিলে এতই শক্ত হইয়া যায় যে ক্ষীর ভিতরে প্রবেশ করিতে বড় পারে না।

সুজি, ময়দা, জোয়ার ও কাউণের গুঁড়া, শটির বা শিঙ্গাড়াদির পালোর দ্বারা এইরূপে ক্ষীরপুলি প্রস্তুত করিতে পার। সুজি বা ময়দার পুলি বেশ মোলায়েম হয়, কিন্তু দাঁতে কামড়াইয়া ধরে।

২। ভাপা পুলি

উপরোক্ত বিধানে চাউলের গুঁড়া ফুটন্ত জলে ফেলিয়া কাহি প্রস্তুত করিয়া তদ্দ্বারা পোলিকা গড়। ভিতরে ক্ষীর ঘটিত পুর না দিয়া তিল খাঁড় বা নারিকেল-খাঁড় দ্বারা পুর দাও। অথবা ইচ্ছা করিলে কোনওরূপ মোরব্বা (যথা, জাম, জেলি প্রভৃতি) দ্বারাও পুর দিতে পার। অতঃপর একটা হাঁড়ি লইয়া তাহা জলে অর্দ্ধ পূর্ণ কর। হাঁড়ির মুখে একখানা পাৎলা বস্ত্র খণ্ড টান করিয়া আঁটিয়া বাঁধ। এই বস্ত্র খণ্ডের উপর পুলিগুলি সাজাইয়া উপরে একখানা সরা চাপা দিয়া ঢাক। হাঁড়ি জ্বালে বসাও। জল ফুটিতে থাকিলে তাহা হইতে যে ভাপ বাহির হইবে তাহাতে পুলিগুলি পক্ক হইয়া যাইবে।

এই পুলি অমনি শুষ্ক অবস্থাতেই খাওয়া চলে। অথবা ইহাকে চিনির ঘন এক আঁশ সেরায় বা মধুতে মাখিয়াও খাওয়া চলিতে পারে।

ভাপা পুলিকে বরেন্দ্রে 'কুশলী' কহে। সম্ভবতঃ কুটুম্ববাড়ী তত্ত্ববার্ত্তা—সন্দেশ লইতে যেমন 'সন্দেশ' পাঠান যায় তেমনি কুশল বার্তা লইতে 'কুশলী' পাঠান পূর্ব্বে প্রথা ছিল।

অষ্টাদশ অধ্যায়

পায়স (পায়সান্ন)

বিশেষ বিশেষ কন্দ-শস্য-ফলাদি বা তৎবিকার এবং গব্য-রসাত্মক ছানা, ডেলাক্ষীর বা তৎবিকার বাতাসাদি যোগে দুধে সিদ্ধ করতঃ আবশ্যক মত ঘন করিয়া নামাইয়া

তাহা এলা, কর্পূরাদি যোগে সুবাসিত করতঃ তৎসহ কিঞ্চিৎ গব্য ঘৃত মিশাইয়া লইলে 'পায়স', 'পায়সান্ন' বা 'পরমান্ন' প্রস্তুত হইবে।

সাধারণতঃ লাল আলু, চাউল বা তৎ-বিকার চিড়া, দুধ-কাউঙ্গ, সুজি বা তৎবিকার সেমুই, চুষি প্রভৃতি, সাগুদানা, পানিফলাদির পালো, আম্র, আনারসাদি ফল এবং ছানা, বা তৎবিকার, পানিতোয়া, চুসি প্রভৃতির দ্বারা পায়সান্ন প্রস্তুত হইয়া থাকে। চিনির পরিবর্ত্তে বাতাসা এবং শীতকালে খেজুর গুড়ের দ্বারা (দুধে খেজুর গুড় এবং দধিতে ইক্ষুগুড় খাপ খায়) পায়সের মিষ্টত্ব সাধিত হইয়া থাকে। চিনিতে দুধ জ্বাল দিলে দুধ পানসে হয় বলিয়া তাহা বর্জ্জনীয়। সাধারণতঃ এক সের দুধে ৵৶০ ছটাক হিসাবে বাতাসা এবং ৵০ এক পোয়া হিসাবে খেজুর গুড় মিশাইতে হয়।

সচরাচর তেজপাত, (কদাচিৎ দারুচিনি), জায়ফলচূর্ণ, এলাচী (বড়) চূর্ণ এবং ঈষৎ কর্পূরের দ্বারা পায়স সুবাসিত করা হইয়া থাকে। তবে হালি ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাসের দ্বারাও পায়স সুন্দর সুবাসিত হইতে পারে। ফলের পায়স ফলের বাসেই বাসিত হয় বলিয়া তাহা আর পৃথক্ ভাবে বাসিত না করিলেও চলিতে পারে। তবে এলাচীর গুঁড়া ও কর্পূর তথাপি মিশান যায়। জ্বাল হইতে নামাইয়া পর পায়েস সুবাস ও ঘৃত মিশানই প্রশস্ত নচেৎ জ্বালে বাস উপিয়া যাইয়া অপচয় হইবে।

ফলের পায়স ব্যতীত অপরাপর পায়সে অনুষঙ্গ স্বরূপ বাদাম-পেস্তা কুচি ও কিসমিস মিশান যায়।

জ্বাল হইতে নামানোর পর পায়সে কাঁচা গব্য ঘৃত মিশাইয়া লইলে স্বাদের বিশেষ উন্নতি হইয়া থাকে।

পূর্ব্ববর্ত্তী অধ্যায়ে বর্ণিত খাবারের সহিত পায়সের সম্বন্ধ এবং তন্মধ্যে পায়সের স্থান ইতিপূর্ব্বেই আলোচিত হইয়াছে। 'পায়স' অধ্যায় হইতে প্রকৃত 'খাবার' অধ্যায়গুলি শেষ হইল। অতঃপর শুধু গব্য-রসাবলী বাকী রহিল, তাহা পরিশিষ্ট অধ্যায় স্বরূপ পরে লিখিত হইল।

১। আলুর পায়স

লাল বা গোল আলুর চোঁচা 'বিনাইয়া' নাতি মিহি করিয়া কুট। একটু ভাপ দিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া লও। কড়ায়ে বাতাসা-সহ দুধ জ্বালে চড়াইয়া তাহাতে ঐ আলু ছাড়। সিদ্ধ কর। আলু সিদ্ধ হইয়া দুধ গাঢ় হইলে নামাও। আলু অধিক সিদ্ধ হইলে দুধ এককালে দড়াইয়া যাইবে স্মরণ রাখিও। অতঃপর এলাচীচূর্ণ, জায়ফল চূর্ণ ও ঈষৎ কর্পূর মিশাইয়া সুবাসিত কর। কাঁচা গাওয়া ঘি মিশাও।

কাঁচা পেঁপে, মিঠা কুমড়া প্রভৃতির পায়স এই প্রকারে প্রস্তুত করিতে পার।

২। আলুর পায়স (অন্য প্রকার)

লাল বা গোল আলু, কাঁটাল বীচি বা বৈ-কচু পূর্ব্বে জলে সিদ্ধ করিয়া খোসা ছাড়াইয়া হাতে চটকাইয়া বা পাটায় বাটিয়া লও। কড়ায়ে দুধ জ্বালে চড়াও। বাতাসা মিশাইয়া মিষ্ট কর। চট্কান আলু ছাড়। নাড়িয়া সব উত্তম রূপে মিশাও। গাঢ় হইলে নামাইয়া এলাচী চূর্ণ ও ঈষৎ কর্পূর এবং গাওয়া ঘি মিশাও। ইহাকেই পূর্ব্ববঙ্গে 'লাপ্সী' কহে।

৩। চাউলের পায়স (পরমান্ন)

পিতলী কড়ায়ে দুধ জ্বালে উঠাও। দুই একখানা তেজপাতা ছাড়। চাউল ছাড়। একসের দুধে এক ছটাক পরিমিত চাউল দিলে তবে পায়স উত্তম হইবে। চাউল সিদ্ধ হইলে বাতাসা মিশাইয়া মিষ্ট করিবে। একসের দুধে তিন ছটাক হিসাবে বাতাসা (অথবা রুচী অনুসারে কমবেশী) মিশাইবে। ইচ্ছা করিলে বাদাম-পেস্তা কুচি এবং কিসমিস (অথবা শুধু কিসমিস) মিশাইবে। অতঃপর সব সুসিদ্ধ হইয়া আবশ্যক মত গাঢ় হইলে নামাও। এলাচী (বড়) চূর্ণ, জায়ফল চূর্ণ ও ঈষৎ কর্পূর মিশাও। খানিকটা কাঁচা গাওয়া ঘি ঢালিয়া দিয়া পায়সের লজ্জৎ সাধন করিবে।

দুধ-কাউঙ্গ, সাগুদানা, সুজি, সেমুই বা বৈদেশিক ভারমিসেলী (vermicelli), জোয়ার এবং শটি, পদ্মবীজ, পানিফল বা কাঁচাকলার পালো প্রভৃতির দ্বারা এই প্রকারে পায়েস রাঁধিতে পার।

৪। চিড়ার পায়স

নূতন খেজুর গুড় যোগ দুধ জ্বাল দিয়া তদ্দ্বারা চিড়ার বেশ স্বাদু পায়স হয়। চিড়া পূর্ব্বে জলে ভিজাইয়া রাখিয়া নরম হইলে দুধে সিদ্ধ করিয়া লইবে। একসের দুধে একছটাক হিসাবে চিড়া দিবে এবং একপোয়া হিসাবে খেজুর গুড় মিশাইবে। দুই একখানা তেজপাতা ছাড়িয়া খেজুর গুড়ে বাসিত দুগ্ধের একটু তীব্রতা সাধন করিতে পার। আবশ্যকমত গাঢ় হইলে নামাইয়া কিছু গাওয়া ঘি মিশাইবে।

৫। পাকা আমের পায়স

সুমিষ্ট পাকা আমের দর লইয়া তাহাতে পুনঃ মিষ্ট মিশাইয়া জ্বাল দাও। গাঢ় হইলে পূর্ব্বে হইতে জ্বাল দেওয়া অপেক্ষাকৃত গাঢ় দুগ্ধের সহিত মিশাও। এই প্রক্রিয়াতে, আমের কিছু অম্লত্ব থাকিলে তদ্দরুণ দুগ্ধ 'ফাটিয়া' যাইবে না। অতঃপর আবশ্যকমত গাঢ় হইলে নামাইয়া কিঞ্চিৎ কর্পূর মিশাও।

৬। কাঁচা আমের পায়স

কাঁচা আমের শস্য থেঁৎলাইয়া লইয়া ক্ষার-জলে (চূণের জলে) ধুইয়া তাহার অম্লদোষ যতটা সম্ভব দূর কর। দুধ পূর্ব্ব হইতে বাতাসা যোগে জ্বাল দিয়া কিছু গাঢ় করিয়া লইয়া তৎসহ ঐ আম-ছেঁচো মিশাও। আম সিদ্ধ হইলে নামাও।

আনারস, আপেল প্রভৃতির পায়স এই প্রকারে প্রস্তুত করিতে পার। ইহাকেও পূর্ব্ববঙ্গে কেহ কেহ 'লাপ্সী' কহিয়া থাকেন।

৭। খোবানীর পায়স

খোবানী ঘন্টা দুই তিন জলে ভিজাইয়া রাখিয়া নরম হইলে জল গালিয়া ফেলিয়া পরিষ্কার করিয়া লও। বীচি বাছিয়া ফেল। তেজপাতা ও বাতাসাযোগে দুধ জ্বাল দাও। অপেক্ষাকৃত ঘন হইলে খোবানী ছাড়। খেবানী সিদ্ধ ও দুধ গাঢ় হইলে নামাও। কিছু কর্পূর মিশাও।

খোবানী অম্ল হইলে পূর্ব্বে জলে সিদ্ধ করিয়া জল গালিয়া ফেলিয়া অম্লদোষ দূর করিয়া লইবে।

কমলালেবু, কিসমিস, আলুবোখরা, প্রুন (Prune), চেরী (cherry), ষ্ট্র-বেরী (Straw berry) প্রভৃতির পায়স এই প্রকারে প্রস্তুত করিবে।

৮। চুসির পায়স (চাউলের গুঁড়ার)

চাউলের গুঁড়া উষ্ণজলে ফেলিয়া 'কাহি' প্রস্তুত করিয়া লও। এক একবারে অল্প পরিমাণে কাহি লইয়া হাতের তেলোয় ডলিয়া পাকাইয়া ছোট ছোট চুসি বা চুষি প্রস্তুত কর। চুসিগুলি হাওয়ায় শুকাইয়া একটু দৃঢ় করিয়া লও। কড়ায়ে দুধ জ্বালে উঠাইয়া চুসি ছাড়। সিদ্ধ হইলে বাতাসা বা খেজুর গুড় মিশাইয়া মিষ্ট কর। ঘন হইলে নামাও। এলাচীচূর্ণ জায়ফল চূর্ণ ও ঈষৎ কর্পূর মিশাও। খানিকটা গাওয়া ঘি মিশাও।

সুজি, পানিফল বা শটি প্রভৃতির পালোর চুসির দ্বারাও এই প্রকারে পায়স হইতে পারে।

৯। চুসির পায়স (ক্ষীরের)

মোয়া ক্ষীরের সহিত সেরকড়া আধপোয়া হইতে পাঁচ ছটাক মত সফেদার (চাউলের গুঁড়ার) বাঁধন দিয়া ঈষৎ জল মিশাইয়া ছানিয়া একটু শক্ত করিয়া মাখ। হাতের তেলোতে ডলিয়া পাকাইয়া এই ক্ষীরের ছোট ছোট চুসি বা চুষি প্রস্তুত কর। হাওয়ায় শুকাইয়া চুসিগুলি আবশ্যকমত দৃঢ় করিয়া লও। ঘৃতে ভাজিয়া রাখ। বাতাসা বা

খেজুর গুড় যোগে দুধ জ্বাল দাও। গাঢ় হইলে চুসি ছাড়। নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। এলাচীচূর্ণ, জায়ফল চূর্ণ ও ঈষৎ কর্পূর মিশাও।

খেজুর গুড়যোগে দুধ জ্বাল না দিয়া তাহাতে দেশীয় সুবাসের পরিবর্ত্তে বৈদেশিক ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাস মিশাইয়াও চুসির পায়স সুবাসিত করিতে পার।

আধা-আধি ভাগে মোয়া ক্ষীর এবং চাউলের গুঁড়া বা সুজি বা ময়দা মিশাইয়া উপরি লিখিত প্রণালীতে চুসি প্রস্তুত করতঃ তাহার পায়স রাঁধিতে পার।

১০। ছানার পায়স

বাতাসা দিয়া দুধ জ্বাল দিয়া গাঢ় হইলে তন্মধ্যে জল ঝরান ছানা (ছোট ছোট খণ্ডে ভাঙ্গিয়া) আধ পোয়া হইতে তিন ছটাক হিসাবে ছাড়। বাদাম, পেস্তা, কিসমিস মিশাও। নাড়। আবশ্যক মত গাঢ় হইলে নামাও। এলাচী চূর্ণ, জায়ফল চূর্ণ ও কিঞ্চি ৎ কর্পূর এবং কিছু গাওয়া ঘি মিশাও। দেশীয় সুবাসের পরিবর্ত্তে বৈদেশিক ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাস মিশাইয়া সুবাসিত করিলেও উত্তম হয়।

১১। অমৃত-রসাবলী

একসের ছানায় ।/০ আধ পোয়া মোয়া ক্ষীর এব、।/০ আধ পোয়া সুজি বা কলের ময়দা মিশাইয়া ছানিয়া মাখিয়া লও। আধ ছটাক মত ওজনের ইহার এক এক দলা লইয়া ছোট ছোট পিঠার আকারে গড়। ঘৃত ভাজিয়া উঠাও। বাতাসা দিয়া দুধ জ্বাল দিয়া অপেক্ষাকৃত গাঢ় হইলে তাহাতে ঐ পিঠাগুলি ছাড়। কিছু কিসমিস মিশাইতে পার। নাড়িয়া চাড়িয়া নামাও। এলাচীচূর্ণ, জায়ফলচূর্ণ ও কিঞ্চিৎ কর্পূর মিশাও। দেশী সুবাসের পরিবর্ত্তে হালি ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাস দ্বারা সুবাসিত করিলেও উত্তম হইবে।

ছোট ছোট পানিতোয়া (ছানার বা ক্ষীরের), রসমুণ্ডী (ছোট ছোট রসগোল্লা) প্রভৃতির পায়স এই প্রকারে রাঁধিবে।

পরিশিষ্ট অধ্যায়

গব্য-রসাবলী

উপরে অষ্টাদশ অধ্যায়ে বিভক্ত ধারাবাহিকরূপে লিখিত 'খাবার' গুলি ছাড়া কেবলমাত্র দুগ্ধ বা দুগ্ধ বিকার এবং তৎসহ আবশ্যক মত শর্করাদি যোগে আরও বহু প্রকারের 'খাবার' প্রস্তুত হইয়া থাকে। রূপ ভেদে এই গব্য-রসাবলীকে পাঁচভাগে বিভক্ত করা

যাইতে পারে। যথা ;—ক। ক্ষীর, খ। গস, গ। ছানা (আমিক্ষা), ঘ। দধি, ঙ। মাখন ও ঘৃত। ইহাদের বিবরণ নিম্নে দফাওয়ারি ভাবে লিখিত হইল।

ক : ক্ষীর

কাঁচা বা জ্বলে অল্পাধিক শুষ্ক দুগ্ধকে ক্ষীর বলে। সদ্য-দোহা দুগ্ধ হইতে আরম্ভ করিয়া জালে সম্পূর্ণ শুষ্ক দুগ্ধ পর্য্যন্ত ক্ষীরের বিভিন্ন অনুক্রমকে (stage) বিভিন্ন নামে অভিহিত করা যায়। সচবাচর জ্বাল না দেওয়া কাঁচা ক্ষীরকে আমরা শুধু 'দুগ্ধ' বা 'কাচা দুগ্ধ' বলিয়া থাকি, এবং ঈষৎ জ্বাল দেওয়া তবল ক্ষীরকে 'বঙ্কা দুগ্ধ' (অর্থাৎ জ্বালে যে দুগ্ধ একবার উৎলাইয়া বা বঙ্কাইয়া উঠিয়াছে) বা 'দো-বঙ্কা দুগ্ধ' (অর্থাৎ জ্বালে যাহা দুইবার উৎলাইয়া বা বঙ্কাইয়া উঠিয়াছে) বলি। এতদপেক্ষা অধিক বঙ্কান দুগ্ধকে, অর্থাৎ যাহা বঙ্কান দুধ অপেক্ষা অপেক্ষাকৃত ঘন হইয়াছে তাহাকে, 'ক্ষোয়া' বা 'লালি ক্ষীর'* বলিয়া থাকি। লালিক্ষীর অপেক্ষা গাঢ়তর অথচ এককালে শুষ্ক নহে—কিঞ্চিৎ আর্দ্র ও মোলায়েম—এরূপ ক্ষীরকে 'ক্ষীরসা' (ক্ষীর সার) বা 'পাত-ক্ষীর' বলি। এবং জ্বালে এককালে শুষ্ক দুগ্ধকে আমরা 'মোয়া ক্ষীর' বা 'ডেলা বা ঢেলা ক্ষীর' বলিয়া থাকি।

ইহা সেওয়ায় সদ্য-দোহা দুগ্ধকে centrifugal cream separator যন্ত্রে করিয়া বেগে ঘুরাইয়া তাহার গাঢ় অংশ হইতে জলীয় অংশ পৃথক করিয়া ফেলিয়া তাহাকে আমরা দুধের 'ক্রীম' (cream)—প্রকৃত ক্ষীরসার—আখ্যা দিয়া থাকি।

১। দুগ্ধ বা বঙ্কা দুগ্ধ

সদ্য দোহা অথবা জ্বালে কেবল এক বা দুই বলক তুলিয়া তরল অবস্থাতেই সচরাচর গৃহস্থ বাড়ীতে দুগ্ধ পীত হইয়া থাকে। লোহার কড়াই অপেক্ষা পিত্তলী কড়ায়েই সাধারণতঃ দুধ জ্বাল দেওয়া হয়, কেন না তাহা হইলে দুধের বর্ণ বেশ শ্বেত থাকে। কিন্তু স্বাস্থ্যের হিসাবে বোধ হয় মৃৎ বা চীনা মাটি কলাই করা লোহার কড়ায়েই দুধ জ্বাল দেওয়া প্রশস্ত। হালি এলুমিনমের কড়াইও বোধ হয় এই হিসাবে নির্দ্দোষ নহে। কেননা পিত্তল এবং এলুমিনম উভয়ই স্নেহময় পদার্থ সংস্পর্শে অল্পাধিক দূষিত হয়। বাতাসা মিশাইয়া সচরাচর দুগ্ধের মিষ্টত্ব সাধিত হইয়া থাকে, কেননা চিনি মিশাইলে গলিয়া তাহার জলীয় অংশের যোগে দুধ 'জলো' হইয়া যায়। শীতকালে 'নূতন' খেজুর গুড়ের সহিত জ্বাল দিয়াও দুধের মিষ্টতা সাধিত হইয়া থাকে—কিছু বেশী জ্বাল দিয়া লইয়া গুড়ের দরুণ দুধের জলো ভাব নষ্ট করা হয়। কিন্তু নূতন

* নবল (নবলি)—নবীন ; =নহল (নহলি) অথবা নঅল (নঅলি) ; =নালি বা লালি।

খেজুর গুড় সংযোগে দুধের স্বাদের বিশেষ উন্নতি হয় বলিয়া এটুকু শ্রম স্বীকার করিতে বড় আপত্তি হয় না। ইক্ষু গুড় কিন্তু দুধের স্বাদের উন্নতি করে না, তৎপরিবর্ত্তে তাহা দুগ্ধের বিকার দধির স্বাদের উন্নতি বিধায়ক। পক্ষান্তরে দধিতে আবার খেজুর গুড় আদৌ খাপ খায় না।

টীমা বা মন্দ জ্বালে ঘন ঘন নাড়িয়া বা আউটিয়া (আবর্ত্তন করিয়া) দুধ জ্বাল দিলে তবে তাহার আস্বাদন উত্তম হয় ;—

"টীমা জ্বাল ঘন কাটি। তবে দুধের পরিপাটি।" ইহাতে দুধের জলীয় অংশ ধীরে ধীরে ও সমান ভাবে শুকাইয়া আসে, দুধ ফেনিল হয় এবং তাহার শ্বেতসার (albumen) তাপাধিক্যে দড়াইয়া গিয়া দুষ্পাচ্য হইতে পারে না ; সুতরাং সেই বক্কা দুধ সুস্বাদু ও সুখপাচ্য হয়।

২। দুধের ফেণা

মন্দ বা টীমা জ্বালে ও ঘন ঘন আবর্ত্তনে দুধে যে ফেনা ভাসিয়া উঠে তাহা উঠাইয়া লইয়া স্বতন্ত্র ভাবে খাওয়া চলে। বারাণসী অঞ্চলে এই অপেক্ষাকৃত দৃঢ় দুগ্ধফেণ মেটে খুরিকায় করিয়া বাজারে বিক্রীত হয়।

৩। ক্ষোয়া বা নালি (নঅলি) ক্ষীর

মন্দ বা টীমা জ্বালে এবং ঘন ঘন আবর্ত্তনে ক্রমে দুধ ঘন দরদরে হইয়া আসিলে, অর্থাৎ ১/০ একমন দুধ জ্বাল দিয়া ১৫।১৬ পনের, ষোল সের অবশিষ্ট থাকিলে তাহাকে ক্ষোয়া বা নালি (নঅলি) ক্ষীর বলিবে। অমনি অথবা বাতাসা যোগে মিষ্ট করিয়া লইয়া নালি ক্ষীর বিবাহাদি ব্যাপারে 'ফলাহারে' পরিবেশিত হইয়া থাকে এবং বুঁদিয়া, জিলাপি প্রভৃতি মিঠাইয়ের সহিত তাহা মিশাইয়া ভুক্ত হইয়া থাকে। অনেক বড়া, পূয়া, পিঠা,পুলি প্রভৃতি নালি ক্ষীরে ভিজাইয়া ক্ষীরগর্ভ করিয়া খাইতে হয়। রুচী হইলে ভেনিলা, ব্রেটাফিয়াদির নির্যাস মিশাইয়া লালি ক্ষীর সুবাসিত করা যাইতে পারে। সুপক্ক রম্ভা, আম্র, পনসাদি যোগে এবং তৎসহ আরও মিহি চিড়া, হুমন (চিনার খই), ভেঁটের (সাফলার টেঁপের) খই বা দুধ-কাউঙের খই মিশাইয়া ইহা খাইতে উত্তম।

ইহার দ্বারা কুল্‌ফী বরফ জমান হইয়া থাকে।

৪। ক্ষীরসা বা পাতক্ষীর

দরদরে ঘন নালি ক্ষীরকে জ্বালে আরও অধিক শুষ্ক করিলে অথচ সম্পূর্ণ শুষ্ক হওয়ার পূর্ব্বে ঈষৎ আর্দ্র ও মোলায়েম থাকিতে অর্থাৎ ১/০ এক মণ দুধ জ্বাল দিয়া ১২।১৩

সের অবশিষ্ট থাকিতে যে মোলায়েম ভাবাপন্ন ক্ষীর হইবে তাহাকে 'পাতক্ষীর' বা 'ক্ষীরসা' বলে। ইহাও অমনি অথবা বাতাসা বা খেজুর গুড় যোগে জ্বাল দিয়া মিষ্ট করিয়া লইয়া ব্যবহৃত হইয়া থাকে। ইচ্ছা করিলে এতৎসহ আরও নারিকেল কুড়া, বাদাম, পেস্তা, বা কিসমিস বাটা, তালের রস অথবা হালি ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাস মিশাইয়া সুবাসিত করিয়া লওয়া যাইতে পারে। আবার অলক্তক, জাফরাণ, পালঙ্গ-শাকের রস প্রভৃতি নির্দ্দোষ রঞ্জক পদার্থ অল্পাধিক পরিমাণে মিশ্রিত করিয়া ইহাকে রঞ্জিত করা যাইতে পারে।

নিম্নলিখিত প্রকারভেদে এই ক্ষীরসা খাবাররূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে—

(১) খুরিতে ভরিয়া উপরে এলাচী চূর্ণ ও মিছরির বুকনি ছড়াইয়া দিয়া অথবা নারিকেল-কুড়া, বাদাম বাটা, তালের দর, কমলালেবুর রস বা হালি ভেনিলা প্রভৃতির নির্যাসে সুবাসিত করিয়া 'তাল-ক্ষীরসা', 'কমলা-ক্ষীরসা' প্রভৃতি রূপে খাওয়া যাইতে পারে।

(২) গরম গরম থাকিতে আধ সের মত ওজনের এক এক অংশ লইয়া একখানা কলা-পাতায় বিছাইয়া ঐ পাতা ভাঁজ করিয়া পুনঃ ক্ষীরসার উপর দিয়া হাতে চাপিয়া অভ্যন্তরস্থ ক্ষীরসাকে অর্দ্ধচন্দ্রাকৃতি করিবে। ইহা জ্বালে যাহাতে লাল্‌চে হইতে না পারে তৎপ্রতি তীক্ষ্ণ দৃষ্টি রাখিবে।

(৩) বাতাসা সহ দুধ জ্বাল দিয়া অমনি অথবা একটু গোলাপী আতর, আমাদা, ভেনিলাদির নির্যাস অথবা তালাদির দর প্রভৃতিতে আবশ্যকানুযায়ী সুবাসিত করতঃ এবং কোচিনিল (অলক্তক) জাফরাণ, পালঙশাকের রস প্রভৃতি নির্দ্দোষ রঞ্জক পদার্থে আবশ্যকানুযায়ী বর্ণে রঞ্জন করতঃ সাঁচার সাহায্যে তদ্দ্বারা বাস ও বর্ণের অনুকূলে বিবিধ প্রকারের পুঁতুল, ফল, 'স্বস্তিক' প্রভৃতি 'ক্ষীরের সাঁচ' প্রস্তুত করা হইয়া থাকে। সচরাচর এই প্রকারের খাবার কুটুম্ব বাড়ী 'তত্ত্ব' করিতে পাঠান হইয়া থাকে।

(৪) বাতাসা যোগে জ্বাল দিয়া তাহাতে গোলাপী আতর, ভেনিলা, রেটাফিয়া প্রভৃতির নির্যাস, কমলালেবুর রস, তালাদির রস, নারিকেল-কুড়া, বাদাম, পেস্তা বা কিসমিস বাটা প্রভৃতি আবশ্যকানুযায়ী রসে মিশাইয়া লইয়া তাহা মোহনপুরি, পেরাগী, শঙ্কুলী, অপূপ ও পূলিকাতে 'পুর' রূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

৫। মোয়া বা ঢেলা (ডেলা) ক্ষীর

দুধ জ্বাল দিয়া এককালে শুকাইয়া লইলে মোয়া বা ডেলা ক্ষীর প্রস্তুত হইয়া থাকে। ১/০ একমন দুধ জ্বাল দিয়া /৮। /১০ আট বা দশসের অবশিষ্ট থাকিলে ইহার পাক ঠিক হইবে। ইহা এক কালে ঝুরঝুরে শুক্‌না হয় না—ইহাতে এতটুকু জলীয় ভাগ বা

আটা থাকে যাহাতে তাল বা ডেলা পাকাইয়া রাখিলে তাহা তদবস্থাতেই থাকে, অর্থাৎ ঝুরো হইয়াও যায় না অথবা পাতক্ষীর বা ক্ষীরসার ন্যায় নিজ ভারে নমিত হইয়াও পড়ে না। তবে প্রয়োজন হইলে ইহাকে আরও শুকাইয়া লওয়া যাইতে পারে, কিন্তু সে জ্বাল দিয়া নহে—হাওয়ায় রাখিয়া শুকাইয়া। তৎক্ষেত্রে ইহা ছোট ২ খণ্ডে ভাঙ্গিয়া হাওয়ায় শুকাইয়া ঝুরঝুরে করিয়া লইতে হয়। ইহার সহিত সাধারণতঃ মিষ্ট, সুবাস বা কোনও প্রকার রঞ্জক দ্রব্য যোগ করা হয় না। শুষ্ক স্থানে যত্নে রাখিলে ইহা অনেক কাল অবিকৃত থাকে। বিকৃত হওয়া বুঝিলে একটু দুধের সহিত কড়ায়ে পুনঃ জ্বাল দিয়া লইলেই চলে। এইরূপে ইহাকে অনেক কাল রাখা যাইতে পারে, তবে বর্ষাকালে ইহাকে ভাল রাখা কঠিন। ইহার দ্বারা সন্দেশ (তক্তি ও প্যাড়া প্রভৃতি) বিবিধ প্রকারের পানিতোয়া বা অপর পক্কান্ন এবং অপূপ প্রভৃতি প্রস্তুত করা হয়। মোহনপুরি, পেরাগী, শষ্কুলী, অপূপ ও পুলিকা প্রভৃতি পুররূপে ইহা ব্যবহৃত হইতে পারে। কাঠখোলায় বা অল্প ঘৃতে ভাজিয়া ঝুরো করিয়া লইয়া ইহা বহু সন্দেশের অনুষঙ্গরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। ইহার দ্বারা চুষিকা প্রস্তুত হইতে পারে। ৬১ পৃ. দেখ।

৬। ক্রীম (cream) বা ক্ষীরসার (বৈদেশিক)

ক্রীম প্রস্তুত করিতে দুধ আদৌ জ্বাল দিতে হয় না। দুধ দুহিয়া উহা কাঁচা অবস্থাতেই ক্রীম সেপারেটর নামক centrifugal যন্ত্রের হাঁড়িতে ঢালিয়া বেগে হাঁড়ি ঘুরাইয়া জলীয় অংশ হইতে দুধের সারাংশ পৃথক করিয়া ফেলা হয়। জলীয় অংশ অপেক্ষাকৃত গুরুভার বলিয়া ঘূর্ণন centrifugal force-এ সারভাগ হইতে পৃথক হইয়া যায়। অবশিষ্ট ক্ষীরসার ভাগ বা ক্রীম তৎপর হাঁড়ি হইতে লইয়া অমনি বা মিষ্ট যোগে অথবা চা, কোকো কফি প্রভৃতির সহিত সচরাচর পান করা হয়। দুধের জলীয় অংশকে Separated milk কহে।

ক্রীম উত্তম রূপে ফেটাইয়া লইয়া 'আইস ক্রীমে' (৪১ পৃষ্ঠায় দেখ) অথবা বিবিধ বৈদেশিক কেক, পেষ্ট্রী, পুডিং আদিতে পুর বা অনুষঙ্গ প্রভৃতি রূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে। ফেটান ক্রীম বরফ বাক্সে রাখিয়া শীতল করিয়া চিনির সেরায় সিদ্ধ ষ্ট্র-বেরী, প্রণাদি ফলের সহিত মিশাইয়া খাইতে উপাদেয়।

ক্রীম অতি পুষ্টিকর অথচ সুখপাচ্য আহারীয় সুতরাং দুর্ব্বল শিশুদিগের পক্ষে ইহা মহোপকারী।

৭। কাষ্টার্ড (বৈদেশিক)

উপরে ৪১-৪৫ পৃঃ দ্রষ্টব্য।

খ : সর

১। সর

কড়ায়ে করিয়া টীমা জ্বালে দুধ আউটিয়া আঁচ মন্দ করিয়া রাখিয়া দিলে ধীরে ধীরে দুধের উপর সর ভাসিয়া উঠে। যত অধিকক্ষণ রাখিবে এবং দুধ যত উত্তম হইবে ক্রমে সরও তত পুরু হইবে। সর ইচ্ছানুরূপ পাৎলা বা পুরু করিয়া সাবধানে দুধ হইতে কাটিয়া উঠাইয়া লইবে। দেশী বা কাশির চিনির (brown suger) সহিত ইহা খাইতে ভাল। পক্বান্ন, পূপ প্রভৃতিতে উপাদানস্বরূপ সর ব্যবহৃত হইয়া থাকে—যথা, সরভাজি, হরিভোগ, সরভোগ, কমলা ভোগ প্রভৃতিতে।

২। সর-পুরিয়া

মোয়াক্ষীর কড়ায়ে করিয়া জ্বালে উঠাইয়া ভাজ। চিনির রসের বীজ মারিয়া লইয়া তাহাতে মিশাও। বাদাম-পেস্তা কুচি মিশাও। জাফরাণ মিশাইয়া রঞ্জিত কর। সমস্ত উত্তমরূপে মিশ্রিত হইলে নামাইয়া ঠাণ্ডা কর। বারকোষের উপর একখানা দুধের পুরু সর বিছাও। তদুপরি আধ হইতে এক আঙ্গুল পুরু করিয়া ঐ প্রস্তুত ক্ষীরসা বিছাও। ক্ষীরসার উপর আবার একখানা পুরু দুধের সর বিছাও। পুনঃ তদুপরি আধ হইতে এক আঙ্গুল পুরু করিয়া ঐ ক্ষীরসা বিছাও। পুনঃ তদুপরি একখানা পুরু সর রাখ। সব হাতে একটু চাপিয়া জমাইয়া দাও। অতঃপর একখানা ছুরি দিয়া ছোট ছোট তক্তি বা বরফীর আকৃতিতে কাটিয়া উঠাও।

৩। রাবড়ী

একটা বড় পিত্তলী কড়ায়ে করিয়া দুধ জ্বালে উঠাও। টীমা জ্বাল দিতে থাক। দুধের উপরে সর ভাসিয়া উঠিলে একখানা কাটি দিয়া উঠাইয়া কড়ায়ের কিনারায় লাগাইয়া দাও। বাম হাতে একখানা পাখা লইয়া দুধের উপর ক্রমাগত হাওয়া দিতে থাকিবে এবং সর ভাসিয়া উঠিলেই দাহিন কাতে করিয়া কাটির সাহায্যে সরাইয়া কড়ায়ের কিনারায় বা কাঁধায় লাগাইয়া দিবে। এইরূপ ক্রমাগত করিলে যখন দুধের সমস্ত সর নিঃশেষ হইবে তখন ঐ সমস্ত সর এবং আবশ্যকানুযায়ী ঐ ক্ষোয়া দুধ উঠাইয়া লইয়া তৎসহ কিছু গোলাপ জল (বা ঈষৎ গোলাপী আতর) এবং বাতাসাচূর্ণ মিশ্রিত করিয়া তাহার সুবাস ও মিষ্টত্ব সাধন করিবে। ইচ্ছা করিলে কমলালেবু প্রভৃতি ফলের রস এবং ভেনিলা, রেটাফিয়াদির নির্যাসেও রাবড়ী সুবাসিত করিতে পার।

গ : ছানা (আমিক্ষা)

দুধ জ্বাল দিয়া এক বলক তুলিয়া নামাইয়া উষ্ণ থাকিতে ছানার জল, ফিটকারি, তেঁতুল বা লেবুর রস এবং বৈদেশিক রেনেট নির্যাস (essence of rennet) মিশাইলে দুধ 'ফাটিয়া' গিয়া তাহার ছানা কাটিবে। ১।০ এক মণ খাঁটি দুধে ১০। ১২ দশ, বার সের ছানা উৎপন্ন হয়। সাধারণতঃ মেটে হাঁড়িতে করিয়া ছানা কাটা হইয়া থাকে। ছানা কাটা পর হাঁড়ি শীতল জলে আবক্ষ ডুবাইয়া রাখিলে ছানার ফলন বেশী হইয়া থাকে। ৫৮ পৃষ্ঠায় দ্রষ্টব্য।

ছানা অমনি চিনি বা নুন যোগে খাওয়া যায়। ফলা আলু ভাজির সহিত খাইতে মন্দ লাগে না। ছানার দ্বারা বিবিধ প্রকারের সন্দেশ, পক্কান্ন, অপূপ, পুডিং, পায়সাদি প্রস্তুত হইয়া থাকে। জলখাবার প্রস্তুতে ছানার প্রয়োজনীয়তা কেবল ঘৃত, ময়দা ও শর্করা ব্যতীত আর সকল উপাদানের উপরে। কিন্তু আশ্চর্য্যের বিষয় এই, বাঙ্গালা দেশে ছানার এরূপ আদর থাকিলেও বাঙ্গালার বাহিরে ভারতের কুত্রাপি আর তাহা দৃষ্ট হয় না। বাঙ্গালার বাহিরে ছানার স্থান মোয়াক্ষীর দখল করিয়াছে।

ছানার দ্বারা কালিয়া প্রভৃতি ব্যঞ্জনও পাক হইয়া থাকে।

লেবু, কমলালেবু বা তেঁতুলে কাটা ছানার জল (whey) রোগীর পথ্যরূপে ব্যবহৃত হইয়া থাকে।

চীজ (Cheese) (বৈদেশিক)

ইউরোপীয়েরা এক প্রকার সাঁজা যোগে ছানার বিকার সাধন পূর্ব্বক তাহাকে বিশেষভাবে সুবাসিত করিয়া তৎসহ কিছু নুন মিশাইয়া ও তাহাকে পীতাভ বর্ণে রঞ্জিত (stain) করিয়া চাপিয়া জমাইয়া 'চীজ' (cheese) রূপে খাইয়া থাকেন। বাস ও স্বাদ ভেদে বহু প্রকারের চীজ হইয়া থাকে।

বাঙ্গালা দেশেও ঢাকায় এবং বেণ্ডেলে ছানার ন্যায় সাদা রঙ্গের নোণতা চীজ প্রস্তুত হইয়া থাকে। ইহা আর সাঁজা যোগে বিকৃত করা হয় না, কেবল পরে স্মোক করিয়া লওয়া হয়। স্মোক করিবার প্রণালী 'বরেন্দ্র রন্ধন' ৩১ পৃষ্ঠায় দ্রষ্টব্য। আধ পোয়া মত ছানায় নুন মিশাইয়া এক খণ্ড কাপড়ে জড়াইয়া চোঙ্গাকার মেটে গেলাসে বা মগে ভরে। তৎপরে তাহাকে একটি কাঠের মুষলে (গেলাসের চোঙ্গের মাপে গোলাকারে প্রস্তুত) ঠুকিয়া এক ইঞ্চি পুরু চেপ্টা লেটির আকারে জমাট করিয়া লও। ছানার জল গেলাসের তলার নিকট রক্ষিত ছিদ্র পথে বাহির হইয়া যায়। তৎপর তাহা উঠাইয়া লইয়া হয় অমনি অথবা রুচী হইলে স্মোক করিয়া খাও। ছানা টাট্‌কা গৃহজাত হওয়া চাই।

ঘ : দধি

১। দধি

টীমা আঁচে ধীরে ধীরে দুধ জ্বাল দিয়া আবশ্যকমত ঘন করিয়া যথেষ্ট উষ্ণ থাকিতে তাহাতে 'সাঁজা' (lactic acid ferment) যোগ করতঃ আবশ্যক মত বড় বড় বা ছোট ছোট কাৎরায় ভরিয়া উষ্ণ স্থানে স্থির ভাবে রাখিয়া দিলে ক্রমে দুগ্ধের যে বিকার ঘটে তাহাকে 'দধি' (দহি বা দই) বলা হয়।

বরেন্দ্রে (রাজসাহী এবং পাবনা জেলায়) ক্ষোয়ার ন্যায় অতি উৎকৃষ্ট ঘৃতাক্ত ও লাল্‌চে রঙের ঘন দহি প্রস্তুত হইয়া থাকে। গোয়ালারা বড় বড় মৃৎহাঁড়ায় করিয়া বাঁশের মোথা, ঘুঁটা, দৈলা প্রভৃতির দ্বারা ধীরে ধীরে দীর্ঘ সময় ব্যাপিয়া জ্বাল দিয়া দহির নিমিত্ত দুগ্ধ প্রস্তুত করিয়া থাকে। এই প্রণালীতে জ্বাল দেওয়ার দরুণ লাল্‌চে বর্ণ এবং বিশেষ এক প্রকার স্বাদবিশিষ্ট হইয়া থাকে। জ্বাল হইতে নামান পর দুধ কতকটা ঠাণ্ডা হইলেই অথচ যথেষ্ট উত্তপ্ত থাকিতেই তাহাতে 'দম্বল' বা 'সাঁজা' মিশাইতে হয়। দুধ যত খাঁটি হইবে তাহা তত অধিক উষ্ণ থাকিতে দম্বল মিশাইতে হইবে ; এবং তাহা যত 'জলো' হইবে তত শীতল কবিয়া সাঁজা যোগ করিবে। পরপৃষ্ঠায় টেবেলে ইহার ক্রম দেখান গেল।

গোয়ালারা পূর্ব্বে কিছু দুধের সহিত দম্বল গুলিয়া লইয়া ঐ দুগ্ধ সমগ্রদুগ্ধে মিশাইয়া 'সাঁজা দিয়া' থাকে। সাঁজার পরিমাণ দুগ্ধের পরিমাণ ও ঘনত্বের উপর নির্ভর করে ; তবে দুধের তুলনায় সাঁজা সামান্য মাত্র দিতে হয়, অধিক সাঁজা দিলে দহি টক হয়। সাজা দেওয়া পর গোয়ালারা প্রয়োজন মত /২৷৷০, /৫ এমন কি /১০ সের পর্য্যন্ত দুগ্ধ ধরে এমনতর কাৎরায় ঐ দুগ্ধ ভরিয়া তাহা কোনও উষ্ণস্থানে স্থির ভাবে বসাইয়া ঢাকিয়া রাখে। কাৎরায় ভরিবার পরও দুগ্ধে সাঁজা দেওয়া যাইতে পারে। দুগ্ধ ঠাণ্ডা হওয়ার পর সাঁজা দিলে অথবা সাঁজা দেওয়া পর শীতলস্থানে দুধ রাখিয়া দিলে উপযুক্ত তাপের অভাবে দম্বলের জীবানু উত্তমরূপে জন্মাইতেই পারিবেনা, সুতরাং তৎক্ষেত্রে দহিও 'জমিবে' না বা অসম্পূর্ণ জমিবে। এই নিমিত্ত শীতকাল অপেক্ষা গ্রীষ্মকালেই দহি উত্তম জমিয়া থাকে।

দুগ্ধের, দুগ্ধ জ্বালের, জ্বাল দেওয়া দুগ্ধের তারল্যের এবং সাঁজা বা দম্বলের তারতম্যে দধি সরল ও নীরস হইয়া থাকে। এই সরস ও নীরস ভেদে দহি বহু প্রকারের হইয়া থাকে। এতদ্দরুণ নাটোর ও নওগাঁ মহকুমায় উৎকৃষ্ট হইতে অপকৃষ্ট দহির যে বিভিন্ন থাক বা পর্য্যায় (grade) গণ্য হয় তাহার বিভিন্ন নাম ও প্রস্তুত প্রণালীর একটি তালিকা পরপৃষ্ঠায় দেওয়া গেল। এখানে দম্বলের তারতম্য ধরা হইল না,

এখানকার সকল দম্বল একই প্রকার গুণ বিশিষ্ট ধরিয়া লওয়া হইল।

ক্রমিক নং	দধির নাম	১/০ মণ দধি প্রস্তুত করিতে যতটা খাঁটি দুধ লইতে হইবে।	গৃহীত দুগ্ধে যতটা জল মিশাইতে হয়	বাঁশের মোথা, ঘুঁটা বা দৈলা দিয়া ধীরে ধীরে যতক্ষণ জ্বাল দিলে গৃহীত দুগ্ধ ও মিশ্রিত জল একমণে দাঁড়াইবে।	মন্তব্য। (সাঁজা মিশাইবার সময় জ্বাল দেওয়া দুগ্ধের উষ্ণতা।)
১.	খাসা দধি	২/০ মণ	/॥০ হইতে /১ পর্য্যন্ত, অথবা এককালে না দিলেও চলে।	১০। ১২ ঘণ্টা	খাঁটি দুগ্ধ এত অধিক সময় জ্বাল দিলে পাত্রে ধরিয়া যাইতে পারে সুতরাং হাঁড়ার গায়ে দুধ ধরিবার উপক্রম বুঝিলে ঐ হাঁড়া হইতে অপর হাঁড়ায় ঢালিয়া দুধ জ্বাল দিবে। কাৎ-রায় ভরিয়া বা তৎপূর্ব্বে বেশী গরম থাকিতেই সাঁজা দিবে।
২.	নিম খাসা (অৰ্দ্ধ খাসা)	১৸০ মণ	/১ হইতে /২ সের	১০। ১২ ঘণ্টা	কাৎরায় ভরিয়া বা তৎপূর্ব্বে খুব গরম থাকিতেই সাঁজা দিবে।
৩.	খরা-মহর	১॥০ মণ	/৪ হইতে /৫ সের	৮। ১০ ঘণ্টা	কাৎরায় ভরিয়া বা তৎপূর্ব্বে অল্প গরম থাকিতে সাঁজা দিবে।
৪.	নিম খরা-মহর	১।০ মণ	।০ সের	৭। ৮ ঘণ্টা ইহার জ্বাল অপেক্ষাকৃত তেজে দিতে হয়।	ঐ
৫.	ভাল মহর	১,'০ মণ	॥০ আধ মণ	৫। ৬ ঘণ্টা ইহার জ্বাল তেজে দিতে হয়।	কাৎরায় ভরিয়া বা তৎপূর্ব্বে আঙ্গুলে সহ্য হয় এমনতর অল্প গরম থাকিতে সাঁজা দিবে।
৬.	চলন মহর (রাশি)	॥৫—৸০ সের	॥৫—৸০ সের	৪। ৫ ঘণ্টা তেজে জ্বাল দিতে হইবে	কাৎরায় ভরিয়া বা তৎপূর্ব্বে সামান্যমাত্র গরম থাকিতে সাঁজা দিবে।

দধি জমিলে তাহার 'মাথায়' সর জমিবে। দধি যত উৎকৃষ্ট হইবে তাহার মাথার সরও তত পুরু ও লাল্‌চে হইবে। এই নিমিত্ত দধির অগ্রভাগ খাইতে উপাদেয়। সাঁজা

দেওয়া পর দধি জমিতে ৯। ১০ ঘণ্টা মত লাগে। এই নিমিত্ত সন্ধ্যার পর দুধে সাঁজা দিয়া প্রাতে জমা দধি সংগৃহীত হয়। দধিতে অতিরিক্ত সাঁজা দিলে বা দধি অধিক কাল রাখিয়া দিলে টকিয়া যায়।

দেশী বা কাশির (brown) চিনি বা দানা ইক্ষুগুড় যোগে দহি খাইতে হয়। বিবাহাদি ব্যাপারে ফলাহারে দহি আবশ্য দেয়। দহির দ্বারা দহিবড়া প্রভৃতি খাবার প্রস্তুত হইতে পারে। ইহার টক হয়, এবং টক স্বাদের নিমিত্ত কালিয়া চাট্‌নি প্রভৃতিতে ইহা মিশান হইয়া থাকে। ময়দার সহিত মিশাইয়া দহির দ্বারা খামীর প্রস্তুত চলে। দহির জীবাণু মনুষ্যকে দীর্ঘজীবী করে বলিয়া বিবেচিত হয়, কারণ ইহার অপর অনিষ্টকারী জীবাণু নাশের ক্ষমতা আছে।

দুধের সহিত চিনি মিশাইয়া দই পাতিলে তাহাকে 'চিনিপাতা দহি' কহে। কিন্তু বরেন্দ্রে তাহার চলন নাই।

২। ভাপা দধি

একভাগ দুধের সহিত দুইভাগ লালি ক্ষীর মিশাও। বাতাসা চূর্ণ মিশাইয়া আবশ্যকমত মিষ্ট কর। রুচী হইলে জাফরাণে রঞ্জিত করিয়া পীতাভ বর্ণ করিতে পার। অতঃপর একখানা মৃৎ বা চীনা মাটি কলাইকরা লোহার সানখিতে ভরিয়া একটি অল্প জল পূর্ণ হাঁড়ির মুখের উপর বসাও। জ্বাল দিয়া হাঁড়ির জল ফুটাও। জলের উত্তপ্ত ভাপরা সানখির তলায় লাগিয়া তাহা উত্তপ্ত করিয়া ঘন্টা দুই তিনের মধ্যে দহি জমাইয়া ফেলিবে। প্রকৃতপক্ষে ইহাকে 'ভাপা' দহি না বলিয়া 'তাপা' দহি বলা উচিত।

৩। শিখরিণী

উৎকৃষ্ট খাসা বা নিমখাসা দধি একখানা কাপড়ের ঝুলিতে করিয়া ঝুলাইয়া রাখিয়া তাহার সমস্ত জল নিঃশেষ ঝরাইয়া 'শুকা দধি' করিয়া লও। জাফরাণ দিয়া ঐ শুকা দধি আবশ্যকমত বর্ণে (tint) রঞ্জিত করিয়া বাতাসা চূর্ণ মিশাইয়া তাহার প্রয়োজনীয় মিষ্টতা সাধন কর। মহারাষ্ট্র দেশে ইহার বিশেষ আদর।

ঙ : মাখন ও ঘৃত

দুগ্ধের স্নেহময় অংশকে মাখন বা নবনীত বলে। ইহা বিবিধ উপায়ে দুগ্ধ হইতে নিষ্কাশিত করা হয়। নিম্নে কয়েক প্রকার প্রসিদ্ধ প্রক্রিয়া বা উপায়ের বিষয় লিখিত হইল—

(১) দুধের পাৎলা বা পুরু সর ক্রমে সংগ্রহ করিয়া যথেষ্ট হইলে তাহা পাটায় বাটিয়া লইলে মাখন হইবে। সচরাচর গৃহস্থ বাটিতে এই সরল প্রথাই অবলম্বিত

হইয়া থাকে।

(২) কাঁচা দুধ কোনরূপ কৌশলে আলোড়িত করিয়া বা 'টানিয়া' তাহার মাখন উঠান যাইতে পারে। ইহা খুব শ্রমসাধ্য ব্যাপার বলিয়া সচরাচর অবলম্বিত হয় না।

(৩) কাঁচা দুধ হাঁড়ি করিয়া cream separator নামকএকরূপ(centrifugal) যন্ত্রের সাহায্যে বেগে ঘুরাইয়া তাহার লঘু স্নেহময় অংশ হইতে গুরু জলীয় অংশ পৃথক করিয়া এবং কৌশলে তাহা নিষ্কাশিত করিয়া ফেলিয়া অবশিষ্ট স্নেহময় ক্ষীরসার বা ক্রীম লইয়া পুনরায় তাহা অন্য প্রকার যন্ত্রের (Butter churn) সাহায্যে বেগে ঘুরাইয়া নিবিড়ভাবে আলোড়ন করিলে তাহার সমস্ত মাখন পৃথক হইয়া ভাসিয়া উঠিবে। বায়ব তাপের আতিশয্য থাকিলে বরফের সাহায্যে দুগ্ধ ও ক্রীম শীতল রাখিলে তবে মাখন ভাল উঠে।

এই প্রক্রিয়াই আজি কালি মাখন উঠান পক্ষে সর্ব্বাংশে শ্রেষ্ঠ বলিয়া গণ্য হয়।

(৪) প্রথমে দুধের দহি করিয়া এবং পশ্চাৎ তৎদধিকে (কিছু জল মিশাইয়া) আলোড়িত করিয়া বা 'টানিয়া' মাখন তোলা হয়। অস্মদ্দেশে গোয়ালাগণ সচরাচর এই প্রথাই অবলম্বন করিয়া থাকে। ইহাতে অল্পায়াসে অধিক মাখন উঠিয়া থাকে।

একটা বড় মৃৎ হাঁড়িতে করিয়া দহি লইয়া তৎসহ জল মিশাইয়া আবশ্যকমত তরল করিয়া লও। ঘরের দাবার খুঁটিতে বা অপর কোন মজবুত খুঁটির সহিত 'বেতী', 'নই' লতা বা অপর কোনও দৃঢ় আঁশে প্রস্তুত দুইটি ছয় ইঞ্চি মত ফাঁদের বীড়া,—একটা মাটি বা দাবা হইতে এক বা দেড হাত মত উচ্চে এবং অপরটি প্রথম বীড়া হইতে আরও দুই হাত মত উচ্চে—বাঁধ। এই বীড়াদ্বয় মধ্যে মন্থন দণ্ড বা কাঁড়টি স্থাপন কর। ইহাতে মন্থন দণ্ড বা কাঁডটি খুঁটির সহিত সমসূত্রে খাড়া রহিবে এবং বীড়াদ্বয় যথেষ্ট ফাঁদাল থাকার দরুণ মন্থন দণ্ড তন্মধ্যে অবাধে খেলিবে। সচরাচর বংশে বা কাষ্ঠে এই মন্থন দণ্ড নির্ম্মিত হইয়া থাকে। এই মন্থন দণ্ড প্রায হাত চারি পাঁচ লম্বা ও আঙ্গুল তিনেক মত স্থূল হইয়া থাকে। বংশদণ্ডের তলার দিকটা লম্বালম্বি ভাবে সম চারি ভাগে পৌণে হাত মত চিরিয়া লইয়া ভিতরে আড়াআড়ি ভাবে দুইটি কাঠি জুড়িয়া দিয়া বংশ দণ্ডটির নীচের অংশ 'হাঁ' করাইয়া রাখিবে, যাহাতে তাহার দ্বারা দধিতে বাড়ি লাগিয়া দধি মথিত হইতে পারে। যাহাতে বংশ দণ্ড আর অধিক ফাটিয়া যাইতে না পারে তন্নিমিত্ত চিরের গোড়া 'বেতী' দিয়া উত্তমরূপে জড়াইয়া বাঁধিবে। কাঠের গোল মন্থন দণ্ডের তলার দিকে আড়াআড়িভাবে চারি খণ্ড আধ ইঞ্চি পুরু, তিন ইঞ্চি চৌড়া ও ছয় ইঞ্চি মত লম্বা তক্তা জুড়িয়া দিয়া তাহাকে দধি-মন্থন-পটু করিয়া লইবে।

অতঃপর অতি প্রত্যুষে, যখন বায়ব তাপের আতিশয্য না থাকে, তখন দধি-

জলপূর্ণ হাঁড়িটি খুঁটির গোড়ায় দাবাতে বসাইয়া তন্মধ্যে মন্থনদণ্ডটি প্রবিষ্ট করাইয়া দিয়া দণ্ডের মধ্যভাগে এক গাছ রজ্জু জড়াইয়া ঐ রজ্জুর দুই মুড়া দুই হাতে ধরিয়া একবার দাহিনে ও একবার বামে টানিতে থাকিবে। ইহাতে দধির মধ্যে মন্থনদণ্ডটি ঋজুভাবে রহিয়া একবার দক্ষিণাবর্ত্তে ও একবার বামাবর্ত্তে বেগে ঘুরিয়া দধিকে আলোড়িত বা মথিত করিতে থাকিবে। মন্থনফলে অবিলম্বে দধি হইতে মাখন পৃথক হইয়া ভাসিতে থাকিবে। তখন ছাকিয়া মাখন তুলিয়া লইবে। এইরূপে সমস্ত মাখন নিঃশেষ হইয়া না উঠা পর্য্যন্ত দধি-জল মন্থন করিবে।

সমস্ত মাখন উঠাইয়া লওয়ার পর যে জলীয় অংশ হাঁড়িতে অবশিষ্ট রহিবে তাহাকে 'তক্র' বা 'ঘোল' কহে। ঘোল একটি সুপেয় পদার্থ যাবতীয় আমাসয়ের পীড়ার ঘোল শুধু পথ্য নহে ঔষধও বটে। 'দধির অগ্র এবং ঘোলের শেষ' খাইতে ভাল, কেননা দহির মাথায় তাহার লঘু সারাংশ ভাসিয়া থাকে এবং ঘোলের তলায় তাহার গুরু সারাংশ সংগৃহীত হইয়া থাকে।

মাখন উঠান পর তাহাতে যথেষ্ট জলীয় ভাগ মিশ্রিত রহে বলিয়া বিশেষ ভাবে নির্ম্মিত একটি চাটুর উপর রাখিয়া দস্তুর বেলনে চাপিয়া বেলিয়া তাহার জলীয় অংশ নিষ্কাশিত করিয়া ফেলিতে হয়। এই জল চিপিয়া বাহির করিয়া না ফেলিলে মাখন শীঘ্র পচিয়া উঠে। তৎপর মাখনের সহিত কিঞ্চিৎ নুন ও নটকন ফলের বীচির রঙ মিশাইয়া ঈষৎ পীতাভ (stain) করা হয়। তৎপর তাহা কাঠের হাতায় পিটিয়া আবশ্যক মত পিণ্ডাকার করিয়া লইতে হয়।

মাখন শীতল জলে বা বরফের বাক্সে রাখিলে অধিক কাল অবিকৃত থাকে।

হালি কাঁচের মাখন তোলা যন্ত্রের (Butter churn) সাহায্যেও ক্ষীরসার (ক্রীম) বা দহি হইতে সুন্দর মাখন তোলা চলে। গৃহস্থের, যাঁহাদের অল্প মাখন তোলা প্রয়োজন, তাঁহাদের পক্ষে এই যন্ত্র বিশেষ সুবিধাজনক।

মাখন তোলার যাবতীয় যন্ত্র ও পাত্রাদি বিশেষ যত্ন সহকারে পরিষ্কার রাখিবে নচেৎ তাহা দূষিত হইয়া বিশেষ রোগজনক হইতে পারে।

মাখন জ্বাল দিয়া ঘৃত প্রস্তুত হইয়া থাকে। একটু কড়া জ্বালের ঘৃত স্বাদে ও গন্ধে উত্তম এবং তাহা থাকেও ভাল অনেক দিন।

মাখন অস্মদ্দেশে অমনি মিছরি সহ পূর্ব্বে প্রাতে খাওয়া হইত। তাহা ছাড়া ভাতে বা রুটিতে মাখিয়া খাওয়া হয়। ভারতবর্ষে মাখন অপেক্ষা ঘৃতেরই সমধিক আদর। জল-খাবার প্রস্তুতে ঘৃতের স্থান সর্ব্বোচ্চে। ইউরোপীয়দের নিকট ঘৃতের আদর নাই, তাঁহারা তৎপরিবর্ত্তে মাখনই পছন্দ করেন। তাঁহারা কেক্, পেষ্ট্রী, পুডিং প্রভৃতি খাবার প্রস্তুত করিতে মাখনই ব্যবহার করিয়া থাকেন।

স্যাণ্ডউইচ (Sandwich) প্রস্তুত করিতেও মাখন একটি প্রয়োজনীয় উপাদান। সিদ্ধ আলু, শক্তসিদ্ধ পক্ষীডিম্ব, কেভিয়ার (Caviar), সার্ডিন বা এঞ্চোবী প্রভৃতি ক্যান্‌বন্দী (canned) মৎস্য, রোষ্ট মাংস প্রভৃতি অমনি বা মিহি করিয়া পিষিয়া লইয়া তৎসহ আবশ্যক মত নুন, মরিচ গুঁড়া বা টবাস্কোসস, রাইসরিষা বা মাষ্টার্ডের গুঁড়া এবং মাখন উত্তমরূপে মিশাইয়া পাঁ-রুটির স্লাইসের উপর পুরু করিয়া প্রলেপ দিয়া লইয়া তাহা অপর পাঁ-রুটির স্লাইসে আবৃত করতঃ তিন আঙ্গুল চৌড়া চৌকাকারে কাটিয়া কাটিয়া লইলে স্যাণ্ডউইচ হইবে। বৈকালী 'চা'র সহিত স্যাণ্ডউইচ ও কেক খাওয়া প্রসিদ্ধ।

[যাহার নিকট আমার স্ত্রী বৈদেশিক রন্ধন শিখিয়াছিলেন এবং যাহাব সহাযতায় বৈদেশিক রন্ধন-প্রণালী লিখা আমার পক্ষে সাধ্য হইয়াছে, এই গ্রন্থ ছাপা চলিতেছে এমন সময় আমার সেই বহুদিনের বাবর্চ্চী রজবালির মৃত্যু হয়।]

নির্ঘণ্ট পত্র